

Faculdade de Letras  
Universidade de Coimbra

*Memórias da minha terra.*  
*Amor: uma aldeia, um património*

Catarina Rodrigues Oliveira

Professor Orientador: José d'Encarnação

Mestrado em Museologia e Património Cultural

2009



*Memórias da minha terra.*

*Amor: uma aldeia, um património*

Faculdade de Letras  
Universidade de Coimbra

*Memórias da minha terra.*

*Amor: uma aldeia, um património*

Catarina Rodrigues Oliveira

Dissertação de Mestrado em Museologia e Património Cultural,  
apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob a  
orientação do Professor Doutor José d'Encarnação

2009

*Noutros tempos houve um rei  
Chamado ele D. Dinis  
Era Rei de Portugal  
Senhor dos Campos do Lis.*

*Como tinha seus escravos  
Nas terras a trabalhar  
Ele vinha de quando em quando  
O seu povo visitar.*

*Assim ele desbravou  
As terras então abandonadas  
O seu povo se habituou  
E hoje são cultivadas.*

*Por isso ele foi nomeado  
El-Rei o Lavrador  
Que encontrou cá nesta terra  
Uma amante, seu amor.*

*E foi daí que nasceu  
Este Amor sem igual  
Com este nome não existe  
Outra terra em Portugal.*

Manuel da Silva  
(poeta da aldeia de Amor)

## Resumo

A aldeia de Amor, localizada junto à cidade de Leiria, conhece-se pela lenda que lhe atribui o nome com base nos amores de D. Dinis. No entanto, o lugar é mais do que uma lenda. Possui património edificado, (i)material e natural que o tornam diferente de todos os outros envolventes. As histórias, as experiências, o modo de vida e as condições económicas condicionaram os habitantes e o seu modo de estar e de viver.

Assim, pretende-se que esta mostra dos diferentes tipos de património existentes em Amor seja o primeiro passo para a tomada de consciência dos próprios habitantes acerca da riqueza que tem a sua terra e da necessidade da sua preservação. Pretende-se que a sintam como sua e que dela não façam apenas dormitório.

A história da criação do lugar enquanto freguesia e as tentativas de explicação a propósito da origem do topónimo serão os temas introdutórios. A nível do património edificado, merecerão destaque a igreja matriz, os moinhos, as fontes, os lavadouros e as habitações. Ao nível do património (i)material, vamos debruçar-nos sobre as tradições orais, os usos e os costumes sociais, as tradições religiosas e profanas, as artes e os ofícios tradicionais. Os Campos do Lis e os Altos de S. Paulo merecerão o realce como património natural.

Estas as áreas mais vivas na lembrança dos que ainda têm muito para contar. Longas conversas, histórias, recordações, memórias e fotografias antigas foram mote para recolha de informações...

Acarinhámos a criação de «raízes» – que só assim o património será valorizado. Na transmissão às gerações vindouras – numa identidade a não perder.

## Summary

The legend based upon the passions of D. Dinis makes the village of Amor (Love), located near the city of Leiria, known and gives it its name. Nonetheless, the place is more than just a legend. It possesses edified, (i)material and natural heritage that makes it different from all other surrounding areas. The histories, the experiences, the ways of life and the economical conditions have conditioned the inhabitants and their behaviour and lifestyle.

Therefore, it is intended that this sample, of the several types of heritage existing at Amor, be the first step in leading to its own inhabitants' consciousness on the richness their land has to offer and the need for its preservation. The aim is that they feel it as their own and not simply a place to spend the night in.

The history of the creation of this place as a civil parish and the attempts in explaining the origin of its name shall constitute the introductory themes. Concerning the edified heritage, the mother church, windmills, drinking fountains, washers and habitations shall deserve special mention. In terms of the (i)material heritage, we shall lean over to the oral traditions, social customs and habits, religious and profane traditions, arts and traditional works. The Campos do Lis and the Altos de S. Paulo shall be worthy of mention as natural heritage.

These are the areas that remain most alive in the memories of those who still have a lot to tell. Long conversations, histories, recollections, memories and old photos were the motto for collecting information...

We have cherished the creation of «roots» – for only thus shall the heritage be valued in their transmission to the coming generations – in an identity not to be missed.

# Índice

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>I. OLHAR A ALDEIA.....</b>	<b>14</b>
1. ... no passado .....	14
2. ... no presente.....	16
3. Variações sobre um topónimo intrigante.....	20
<b>II. CONHECER O LUGAR... ..</b>	<b>24</b>
1. Património edificado .....	25
1.1. Igreja matriz.....	27
1.2. Moinhos.....	32
1.3. Fontes .....	34
1.4. Lavadouros .....	37
1.5. Habitações .....	39
2. Património (i)material.....	42
2.1. Usos e costumes sociais.....	44
2.1.1. Traje.....	44
2.1.1.1. Noivos.....	55
2.1.1.2. Domingueiros .....	56
2.1.1.3. Lavradores .....	56
2.1.1.4. Camponeses .....	57
2.1.1.5. Ceifeiros .....	58
2.1.2. Gastronomia .....	59
2.1.3. Convívio .....	63
2.1.3.1. Descamisada .....	65
2.1.3.2. Vindimas.....	66
2.1.3.3. Matança .....	69
2.2. Tradições orais.....	73
2.2.1. Danças e cantares tradicionais.....	74
2.3. Tradições religiosas e profanas .....	77
2.3.1. Festa da aldeia .....	78

2.3.2. Gravidez, nascimento e baptizado .....	80
2.3.3 Casamento .....	82
2.3.4. Funerais .....	85
2.3.5. Natal .....	86
2.3.6. Páscoa .....	86
2.3.7. Dia dos Fiéis Defuntos .....	87
2.4. Artes e ofícios tradicionais .....	88
2.4.1. Vidreiro.....	89
2.4.2. Empalhadeira.....	95
2.4.3. Cesteiro.....	98
2.4.4. Pinhoeira.....	101
3. Património natural .....	103
3.1. Campos do Lis.....	104
3.2. Altos de S. Paulo .....	108
<b>III. DELINEAR O FUTURO... .....</b>	<b>111</b>
1. A aposta no património .....	112
2. A criação de um museu .....	115
<b>ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES .....</b>	<b>119</b>
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>124</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>134</b>
APÊNDICE I	135
APÊNDICE II.....	137
APÊNDICE III .....	140
APÊNDICE IV .....	148
APÊNDICE V .....	150
APÊNDICE VI.....	153
APÊNDICE VII.....	156
APÊNDICE VIII .....	158
APÊNDICE IX .....	161
APÊNDICE X .....	164
APÊNDICE XI.....	169
APÊNDICE XII.....	172

APÊNDICE XIII .....	174
APÊNDICE XIV .....	176
APÊNDICE XV .....	181
APÊNDICE XVI .....	184
APÊNDICE XVII .....	187
APÊNDICE XVIII .....	189
APÊNDICE XIX .....	213
APÊNDICE XX .....	215
APÊNDICE XXI .....	218
APÊNDICE XXII .....	225
APÊNDICE XXIII .....	228

## Agradecimentos

Esta tese de Mestrado é o produto final de vários meses de investigação, de dedicação e de empenho pessoal. É também o resultado de uma ambição: deixar à minha aldeia um documento que inicie a procura de mais informações acerca da sua história, bem como um contributo para o seu desenvolvimento futuro.

Quero, antes de mais, manifestar o meu reconhecimento a todos aqueles que, de um ou outro modo, me prestaram auxílio para a concretização deste propósito. E dentre esses muitos, não posso deixar de nomear os seguintes:

A minha mãe e o meu pai, pela ajuda monetária e por todos os incentivos morais.

O meu irmão Joni, pela ajuda e paciência nos dias mais delicados.

Os meus avós, pelo orgulho que sempre revelaram e por todas as histórias que me contaram.

O Professor Doutor José d'Encarnação pela disponibilidade, apoio e interesse que sempre revelou, especialmente quando me senti desmoralizada.

A Junta de Freguesia de Amor, não só dos elementos do executivo como também dos funcionários, que me disponibilizaram todas as informações que solicitei e que sempre mostraram que acreditavam no meu trabalho e na sua mais-valia para a localidade.

O Padre Américo Ferreira, ao qual agradeço particularmente, pela forma como me recebeu no Seminário de Leiria.

A Cátia, a Isabel e a Rita, colegas de trabalho, por toda a paciência nos dias difíceis em que o humor não era o melhor.

Os meus colegas de mestrado, Filipa Gouveia e João Orlando. Obrigada por tudo... experiências, trabalhos, gargalhadas, discussões, stress... Ficarão para sempre no meu coração.... Simplesmente obrigada por existirem.

O António Baptista, por ser um verdadeiro amigo e por sempre se ter demonstrado disponível para me ajudar na realização deste projecto.

O Nuno Costa pela sua ajuda e disponibilidade, em particular na finalização do trabalho.

Ao Gabriel Matos pela motivação e incentivo que me transmitiu ao longo do tempo.

Todos os meus amigos, especialmente aqueles que sempre se preocuparam comigo, com o meu bem-estar e com a minha realização pessoal. Não os irei nomear a todos, mas tenho a certeza que eles sabem quem são... Obrigada por terem entrado na minha vida.

A D. Manuela e o Rancho Folclórico Rosinhas de Santa Isabel – Amor por todo o material cedido, dedicação e amizade na colaboração prestada.

Por último, e com um prazer único, a todos os habitantes da aldeia de Amor que me receberam e que me contaram as histórias das suas infâncias, testemunhos ímpares que foram a essência deste projecto!

## Introdução

A presente tese é o resultado da investigação efectuada acerca do lugar de Amor, sede de freguesia, pertencente à cidade de Leiria. Elaborada no âmbito do Mestrado em Museologia e Património Cultural da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, contou com a orientação do Professor Doutor José d'Encarnação.

Este trabalho baseia-se numa recolha de memórias dos habitantes mais idosos da aldeia de Amor, uma pequena localidade, com um nome muito peculiar mas sem identidade, onde a única ligação entre a população e a terra é a lenda que justifica o vocábulo. O seu passado recente foi esquecido e este local passou a ser um dormitório. Os jovens e adultos procuram, ou exercem, as suas funções nas cidades mais próximas e os idosos limitam-se a aguardar o último suspiro. Aqui parece não haver tradições, património, usos e costumes que valha a pena preservar.

Assim, o meu principal objectivo foi fazer lembrar a identidade deste local, reactivando memórias, recuperando tradições e criando laços de “amor” à terra. Este território tem um nome único, que provoca curiosidade e gozo em quem o ouve pronunciar pela primeira vez, substantivo justificado pela lenda baseada nos amores de D. Dinis, mas que não tem, até à data, fundamento sustentado. Talvez nunca venha a ter! Não porque seja impossível encontrar justificação científica, mas sim porque todos querem acreditar que o nome do lugar provém do mais belo dos sentimentos e de uma das mais bonitas lendas de Portugal.

Esta tese é constituída por duas partes distintas. A primeira delas refere-se à apresentação do lugar de Amor, nomeadamente à sua localização geográfica, fazendo também referência a considerações históricas acerca da sua criação. No mesmo capítulo são analisadas algumas justificações do topónimo. Estuda-se, na segunda, o património que, afinal, sempre detém, nas suas variadas componentes, desde o edificado e o natural, não nos esquecendo de que, de permeio, há todo um património que poderíamos designar de (i)material, pois se prende directamente com a vida das gentes de Amor, as suas tradições ao longo do ano, as danças e cantares e os trajes típicos que os ornamentam e – porque não? – a gastronomia, até, que empresta sabor aos dias de festa!...

Correu-se o risco de, ao percorrer estes caminhos, dar a ilusão de que, na esfera do etnográfico, apenas nos movíamos! Não o negamos. Contudo, não olvidámos nunca que esta

pesquisa se enquadra num mestrado de Museologia e Património Cultural. Visa-se uma descrição para que não se olvide e o testemunho permaneça, mas a finalidade é dinâmica em relação a todos e a cada um dos membros da comunidade em apreço e aos seus dirigentes, pois queremos fomentar um enraizamento que determine iniciativas de âmbito cultural, passíveis de consubstanciar-se mais tarde numa exposição, num pólo museológico... com vista a não se perder e a ser, no quotidiano, esse agente motivador.

O tema foi escolhido por diversos motivos, dos quais se destaca o facto de não existir qualquer documento comprovativo acerca desta aldeia, da sua história, património, lendas e tradições e de ser o local de origem da sua autora. Há muito que se anseia, especialmente a Junta de Freguesia, por uma compilação de dados acerca desta localidade. Esta foi a oportunidade de tornar esse desejo numa realidade. É uma temática de interesse, não só porque se trata de retratar uma aldeia, como de tentar reavivar e resgatar algumas das suas tradições perdidas. Para tal, recorreu-se aos habitantes da aldeia, às suas histórias, experiências e vivências. As memórias partilhadas, além de constarem neste trabalho, ficarão simultaneamente como testemunho daquilo que foi a vida neste lugar, durante o século XX.

As expectativas são muito elevadas, dado que se pretende recolher a maior quantidade possível de informação, para ser transmitida a gerações futuras, não só oriundas desta povoação, mas também de outras, nas quais é despertado o interesse de conhecer esta aldeia pela sedução, intriga e curiosidade provocadas pelo seu nome. No entanto, não se prevêem resultados imediatos. Já alguns estudiosos tentaram desvendar o mistério que envolve o topónimo aqui referenciado e que não conseguiram comprovar a sua origem. Assim, supõem-se que a primeira parte do trabalho não fique mais completa, devido à falta de informações existentes e à dificuldade em comprovar a veracidade da lenda que envolve o termo “Amor”. Far-se-á a recolha de dados para o capítulo dedicado ao património, de modo exaustivo, para que se possam recuperar parte das tradições e se não deixem perder algumas das histórias, que fazem desta, uma aldeia ímpar.

## I. Olhar a aldeia...

### 1. ... no passado

Num passado não muito longínquo, a aldeia de Amor, localizada num vale entre pinhais, era inacessível. Os campos que a rodeiam eram muito pantanosos e, na época das chuvas, era frequente ficar ilhada pelas inundações. Foi por ser um local isolado que se sentiu a necessidade de desmembrar Amor da sede de freguesia – Marrazes – em 1630. Deste modo, seriam criadas infra-estruturas, nesta localidade, que evitariam a deslocação da população até à sede de freguesia<sup>1</sup>, tal como é referido na obra *O Couseiro* (1868, p. 207):

No anno de 1630 levantou a fregezia d’Amôr [o bispo D. Diniz de Mello], desmembrando da de S. Thiago os moradores do dicto logar e os mais que lhe anexou, por quanto no inverno, com as cheias não podiam vir à freguezia.

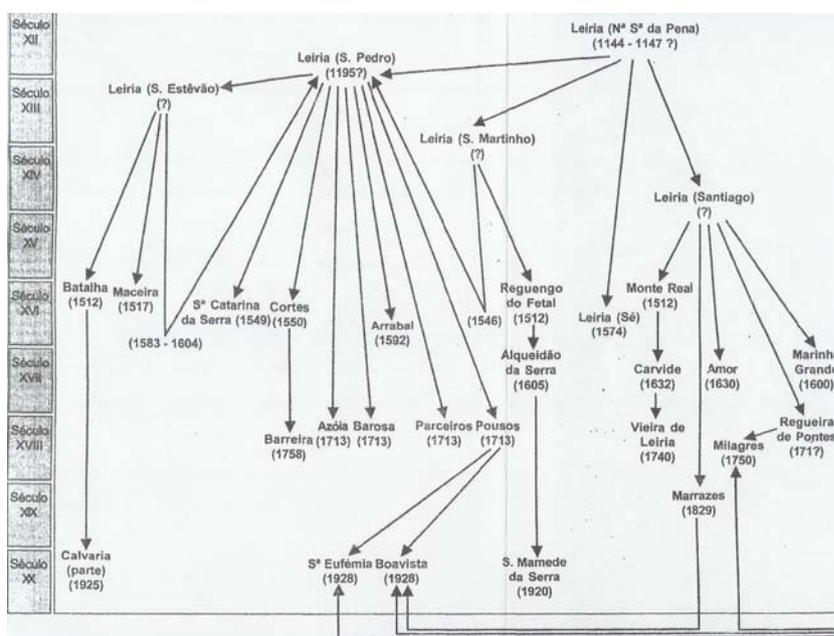


Fig. 1 - Freguesias dos concelhos de Leiria, Batalha e Marinha Grande

<sup>1</sup> vide apêndice I – poema “Como nasceu a aldeia de Amor”, p. 135.

Os Campos de Ulmar (assim se designavam os Campos do Lis no período de D. Dinis) eram terrenos muito pantanosos, que implicavam um elevado esforço económico e físico para os tornar produtivos. Devido aos elevados custos, a sua drenagem, ocorrida no tempo do rei D. Dinis, implicou o apoio dos senhorios que aí residiam, dos quais se destaca a comparticipação da Rainha D. Isabel e do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra (MARREIROS, 1995, p. 289 e 290).

D. Dinis ficará para sempre como o grande fomentador do enxugo e povoamento dos Campos do Lis – já que foi ele quem esclarecidamente levou os seus lavradores a povoar, lavrar, frutificar e romper esses mesmos campos (RAMOS, 1972, p. 19).

Ao longo dos anos, o desenvolvimento de Amor fez-se em função dos Campos do Lis. No século XIX os terrenos eram ainda muito paludosos. A plantação mais frequente era a do arroz, tornando os campos insalubres, motivo pelo qual o povo muitas vezes se revoltava, necessitando-se da intervenção da força pública (LEAL, 1873, p. 200 e 201). Habitualmente, em Amor, eram as mulheres que desempenhavam tarefas naquele tipo de cultura, enquanto os seus maridos trabalhavam nas fábricas de vidro, por exemplo. Anos mais tarde, viam-se com problemas de saúde, derivados daquela actividade que exigia a sua permanência em águas paradas, tal como ilustra o excerto seguinte:

No campo (...), todos trabalham, desde os catraios aos velhos e às mulheres, tanto como os homens. Mostram-nos isso os corpos curvados, os pés e as mãos que desaparecem na água parada dos arrozais, ou as figuras ajoujadas (...) Cerca de um terço dos que trabalham na agricultura são mulheres. Recebem menos que os homens pelas mesmas tarefas ou por outras que só elas sabem fazer – a plantação e a monda de arroz exigem mãos pacientes e femininas, a vindima e a apanha da azeitona são em grande parte feitas por elas. Depois de todo o dia no campo, há ainda que cuidar da casa, do rebanho, dos filhos. As crias e os trabalhos roubam-lhes rapidamente o viço de moçoilas. As crianças ajudam como podem a faina dos grandes – levam o comer aos que trabalham longe e acartam as pedras e o adobe para construir as casas (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 136).

## 2. ... no presente

Amor é uma pequena povoação, sede de freguesia, situada a 10 km a noroeste de Leiria e pertencente ao seu bispado, distrito administrativo, comarca e concelho. Tem, na sua totalidade, cerca de 23,38 km<sup>2</sup>, que se estendem pelos doze lugares que a compõem: Barradas, Barreiros, Brejo, Casal dos Claros, Casalito, Casal Novo, Coucinheira, Lezíria dos Paus, Ribeira da Escoura, Toco, Vergieira e... Amor!

Localiza-se entre as cidades de Leiria e Marinha Grande, fazendo fronteira a norte com a freguesia de Monte Real, a leste com Ortigosa, Regueira de Pontes e Marrazes, a sul com Barosa e a oeste com Marinha Grande. É atravessada pela A17, pela E. N. 349-1, pela Linha do Oeste e por um afluente do rio Lis que dá nome aos campos que a rodeiam. Na sua zona limítrofe, a oeste, confina com a E. N. 109, na qual existe uma portagem da auto-estrada já mencionada<sup>2</sup>.

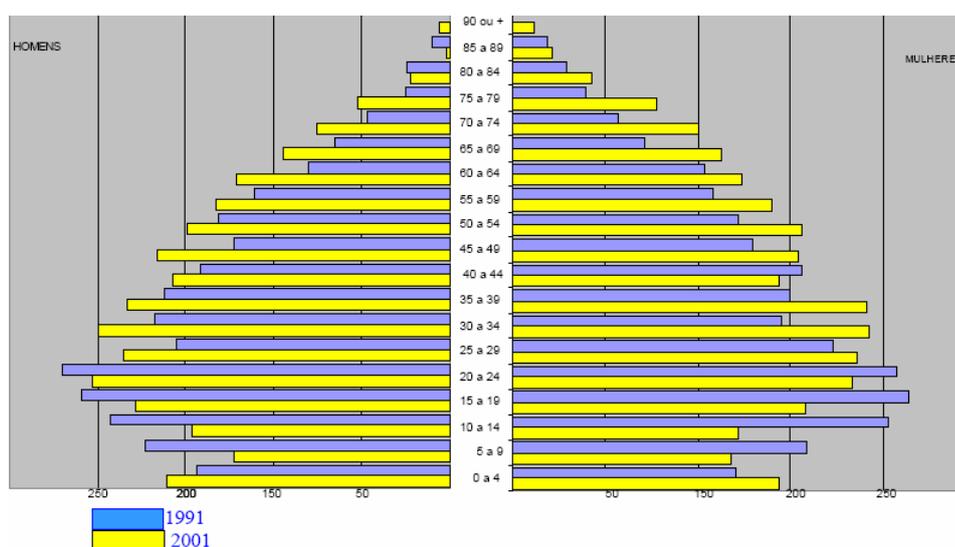


Mapa 1 – Localização da freguesia de Amor

<sup>2</sup> vide apêndice II – Mapas de localização da freguesia de Amor, p. 137.

Em Amor, o século XX, época a que reporta essencialmente este trabalho, foi marcado por grandes alterações populacionais, com décadas mais acentuadas que outras. Exemplos disso foram os anos 40 a 70, altura em que grande parte da população escolheu o continente africano ou outros países da Europa para melhorar o seu nível de vida. Os recenseamentos populacionais evidenciam isso mesmo, mostrando que em 1960, o lugar de Amor tinha 3512 moradores recenseados, contrastando com os 2705 dez anos mais tarde (GOMES, 1998, p. 19).

De acordo com os dados do Censo de 2001, o lugar tinha, então, 4738 habitantes, numa densidade populacional de 202,64 hab/km<sup>2</sup>. Do total da população residente, cerca de 49,8% eram homens e os restantes 50,2% mulheres. Havia 1819 alojamentos e 1721 edifícios<sup>3</sup>.



**Gráfico 1 – Estrutura etária da freguesia de Amor em 1991 e em 2001**

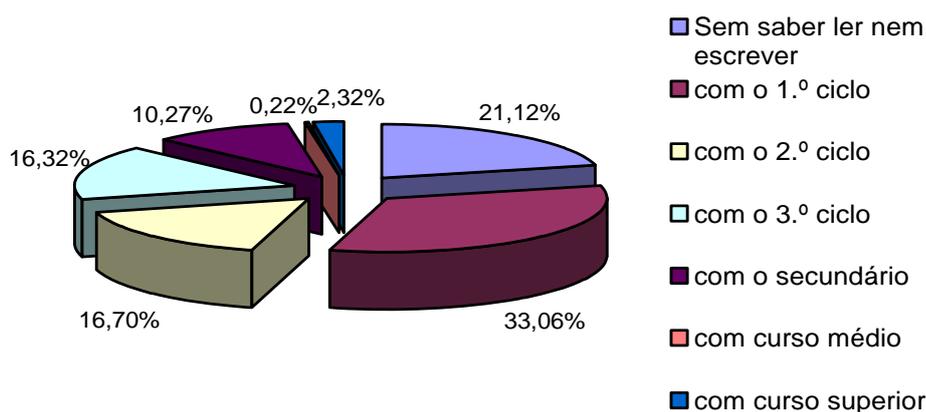
Pela análise dos últimos dois recenseamentos à população desta freguesia observa-se que a maior faixa etária presente se reporta à população adulta, a partir dos 25 anos. Crianças e jovens têm vindo a diminuir, o que naturalmente acarreta o envelhecimento da população.

As habilitações literárias entre a população são muito reduzidas, pelo facto daquela ser maioritariamente adulta ou idosa: 33,06% apenas frequentou o 1.º ciclo; 16,7% e 16,32% os 2.º e 3.º ciclos, respectivamente; 10,27% o ensino secundário; menos de 3% tem um curso

<sup>3</sup> vide apêndice III – Censos de 2001, p.140.

médio ou superior e 21,12% não sabe ler nem escrever. Aponta-se, como principal razão da baixa escolaridade, o facto de grande parte dos habitantes ter frequentado o ensino na época do Estado Novo. Era uma altura em que se viviam intensas dificuldades económicas. A ida à escola não ia para além do 1.º ciclo, tal era a necessidade que os pais sentiam da ajuda dos filhos nos trabalhos e sustento da família. À medida que os habitantes mais novos vão crescendo, a percentagem da população a frequentar o ensino vai aumentando, pelo que actualmente, 16% já cursa no ensino superior, como mostra o gráfico 2.

A baixa taxa de escolaridade não tem a ver com a eventual falta de escolas. A freguesia dispõe de três estabelecimentos de ensino pré-escolar, cinco do 1.º ciclo e um colégio onde são leccionados os 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e o secundário, infra-estrutura que satisfaz, não só as necessidades desta localidade, mas também das povoações vizinhas.

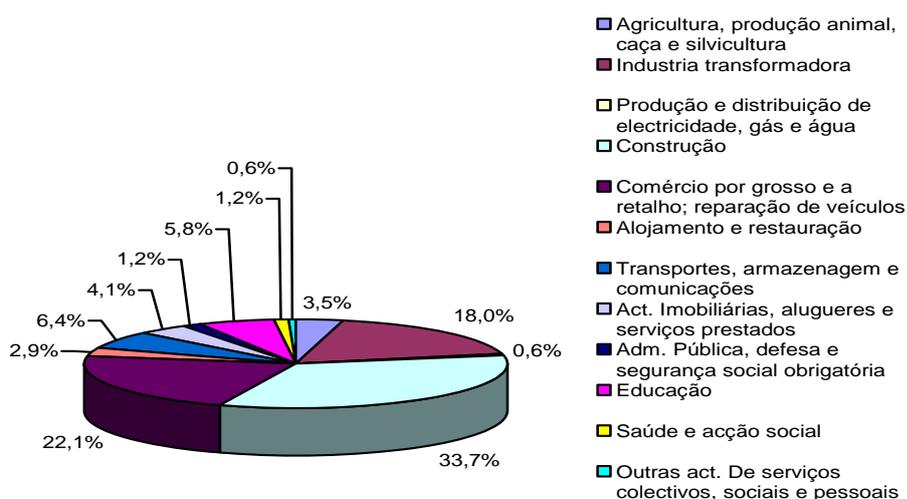


**Gráfico 2 – Habilitações literárias da população residente na freguesia de Amor em 2001**

Presentemente, a aldeia é vista pelos seus habitantes apenas como dormitório. A maioria dos residentes desenvolve a sua actividade económica nas cidades vizinhas. No entanto, as pessoas que optaram por aqui se estabelecerem profissionalmente, dedicam-se essencialmente à construção (33,7%), comércio por grosso e a retalho e reparação de veículos (22,1%) e à indústria transformadora (18,0%). Da área do comércio é de destacar que 47,4% se referem ao por grosso e 42,1% ao a retalho. 7,9% correspondem à venda e reparação de veículos e os restantes 2,6% à reparação de bens de uso pessoal. As indústrias, que se encontram um pouco por toda a freguesia, relacionam-se com actividades como a carpintaria e a serração,

seguindo-se a alimentação e bebidas e as máquinas e aparelhos eléctricos e não eléctricos. Destacam-se ainda nesta área os metais, produtos metálicos, borracha e plásticos.

Muitos são aqueles que ainda se dedicam à agricultura e que da terra se sustentam. Nesta área, 95% cultiva minifúndios e os restantes 5% médias propriedades. Os produtos agrícolas de maior destaque são o milho, os pastos e o tabaco<sup>4</sup>.



**Gráfico 3 – Distribuição das actividades económicas da freguesia de Amor**

Da análise dos gráficos apresentados conclui-se que este é um lugar que tende a envelhecer e desertificar. Os atractivos para a permanência de novos habitantes são muito reduzidos, pelo que a taxa de fixação também não se apresenta elevada. Com o desenvolvimento notório das freguesias vizinhas, muitos dos jovens preferem abandonar a sua aldeia natal e procurar melhor qualidade de vida em outros lugares.

Muitos são aqueles que, por diversos motivos, se ausentam da freguesia e que, na maior parte das vezes, não voltam. É fundamental que se repense o futuro deste lugar que, pela sua localização geográfica, muito teria a ganhar. Encontra-se no centro do país, junto ao mar e às cidades de Leiria e Marinha Grande, o que potencia o seu crescimento ao nível das actividades comerciais. Com mais facilidade e menor desperdício de tempo é possível atingir

<sup>4</sup> vide apêndice IV – Poema “Freguesia de Amor em 1983”, p. 148.

todo o território; grande recurso a madeiras, areias e peixes; proximidade a actividades de sector primário, secundário e terciário, são algumas das características que poderão potenciar esse mesmo desenvolvimento.

Torna-se importante que os habitantes criem laços a esta terra para daqui não saírem e se identificarem com ela, ganhando novos incentivos para investir no seu desenvolvimento e, simultaneamente, no crescimento pessoal de cada um.

### 3. Variações sobre um topónimo intrigante

Muitas são as versões da lenda que justifica o nome tão peculiar desta localidade – Amor. Um nome único em Portugal e que tem um significado muito próprio não só para os seus habitantes, como para todos os que, pela primeira vez, ouvem este vocábulo como nome de um lugar.



**Fig. 2 - Marco informativo do início da freguesia**

Júlio Dantas, o Conde de Sabugosa, o Dr. António Montês e Afonso Lopes Vieira foram alguns dos que escreveram uma versão da lenda. Com mais ou menos romantismo, todas elas se baseiam no facto de D. Dinis, o Lavrador, ter tido uma amante nesta localidade, visitando-a

quando se encontrava em Leiria ou em Monte Real, locais aonde se deslocava com alguma frequência, devido à plantação do Pinhal de Leiria ou à exploração dos Campos de Ulmar.

Em certa madrugada, após lauto festim,  
Dormia D. Dinis em leito estranho,  
Quando ouviu um motim,  
Um vozear tamanho,  
E um enorme clarão que luzia  
Que julgou ser dia,  
Se ergueu do leito, vestiu  
Presto saiu.  
Cá fora  
Inda era noite e longe vinha a aurora,  
  
E duas filas de pobres,  
Sorridentes nobres,  
Sustentando nas mãos velas acesas  
Pelos campos, sem fim se prolongavam  
Como numa estrada de luz.  
Firmando-se bem,  
Vê El-Rei, mais além,  
Caminhar a Rainha.

E diz-lhe Ela: «Senhor,  
É tarde já. Vim-vos buscar,  
Estas luzes trazendo a aclarar  
As trevas onde haveis o vosso luar.»

Avança D. Dinis,  
Ajoelha-se ante ela e diz:  
- Por Deus, Senhora minha  
Minha alma extraviada se perdeu,  
E perdida ficara se não fora  
A vossa luz, Rainha.  
A' fé que amanheceu  
Hoje mais cedo, Senhora.

Foi a esmola dos pobres à Rainha  
E milagre de Amor.  
Pois D. Dinis essa lição tomou  
Dos seus deveres mais conhecedor  
Não mais se extraviou.<sup>5</sup>

Associada ao rei D. Dinis, surge ainda uma outra lenda, contada por todas as pessoas mais idosas do lugar e também relacionada com o local a que a população dá o nome de “Forno da Cal”, onde se terá feito cal para as casas, tal como nos é contada por Paulino Gomes:

Era uma vez... estavam D. Dinis e a sua mulher, a Rainha Santa Isabel, a estanciar em Monte Real, o que faziam sempre que lhes era possível.

Certo dia, foi o Rei galopar, campos em fora, levando consigo um pajem que tinha inveja de um outro pajem que era muito valoroso e estimado.

---

<sup>5</sup> “Os milagres da Rainha Santa Isabel”, por Manuel Aires Falcão Machado in MACHADO, Carlos de Sousa e BELLO, Mark (org.), *Leiria e o seu distrito*, s. l., s. d., p. 87.

Num abrandamento da corrida que fizeram, o moço fidalgo invejoso disse ao Rei que o outro pajem estava apaixonado pela Rainha.

O Rei Lavrador acreditou na palavra do seu acompanhante e vendo, donde estavam, um forno de cozer cal a arder com enormes labaredas, imediatamente combinou com o forneiro que, no dia seguinte, um pajem o iria procurar e lhe diria que ia cumprir as ordens do seu Rei e Senhor. Logo que tais palavras dissesse o deitasse ao forno, pois que assim convinha ao seu serviço. Mas, como o nosso bom povo diz: “o homem põe e Deus dispõe.”

O Rei mandou o pajem, vítima inocente da intriga do colega invejoso ir ter com o forneiro. Este pajem, porém, que além, de destemido e considerado, era um homem justo e temente a Deus, ao passar por uma capelinha onde se dizia a missa entrou e cumpriu os preceitos de bom religioso. E ali se demorou um bom pedaço.

O pajem invejoso, ansiando por saber se as ordens do Rei já estavam cumpridas tão fielmente como haviam sido dadas, não teve mão na sua maldade e meteu a galope em direcção ao forno para saber se as ordens do Rei seu Senhor, estavam cumpridas. Palavras não eram ditas e o forneiro e os seus ajudantes agarraram no pajem invejoso e... forno com ele.

E assim morreu queimado um invejoso e intriguista (GOMES, 1998, p. 98 e 99).

A existência do Forno da Cal não foi ainda comprovada, uma vez que, a existir, se encontrava localizado em zona de pinhal. Actualmente, toda a área que se aponta como provável se encontra coberta de areia e grande vegetação. A Junta de Freguesia gostaria de testar esta lenda, mas, para tal, seria necessário garantir que aquele seria o sítio exacto da localização do forno, para que pudesse ser efectuada uma intervenção arqueológica. A falta de dados científicos, e a não existência de um habitante que, algum dia, tenha vislumbrado aquela construção, dificultam a tarefa!

José Leite de Vasconcelos (1946) e Alfredo de Matos (1957) tentaram explicar a origem do nome. De acordo com a opinião do primeiro, “Amor”, uma vez que é pronunciada com acentuação no “a”, provém de “Àmor”. Este vocábulo, por ter “a” acentuado, implica que descende da contracção de dois “a”, isto é, “aamor”, palavra que proviria, portanto, de “adamor” e esta de “adamorem”, um acusativo que poderia originar “aamor” ou “Aamor”<sup>6</sup>.

Alfredo de Matos, contrariando a opinião de Marques da Cruz, não acredita como este, que o nome desta localidade está efectivamente ligado ao sentimento “amor”. Este último defende que “Amor” provém de “a mór”, isto é, a designação da amante de D. Dinis que, ao

---

<sup>6</sup> Cf. <http://www.terravista.pt/baiagatas/2172/portugal/monterreal.htm>

sê-lo, era a mais importante de todas as mulheres, uma vez que na sua visita à aldeia de Amor contemplou os restos de uma habitação que havia sido a residência da amante do rei D. Dinis. Alfredo de Matos contrapõe esta teoria com o facto de ter descoberto uma inquirição de D. Sancho II, datada de Janeiro de 1233, na qual se faz referência ao lugar de Amor, tal como hoje se escreve<sup>7</sup>.

Além destas explicações etimológicas, há ainda uma outra. Baseia-se no facto de “Amor” descender do vocábulo árabe “Almore” e que significa “o sítio mais alto”. Justifica-se pelo facto de, até cerca de 1800, serem frequentes as inundações dos Campos do Lis, ficando apenas visíveis aquilo que se chamam “Altos de S. Paulo”, um monte mais alto, repleto de pinheiros, do qual se tinha uma extraordinária vista sobre os campos. Com a evolução daquela palavra foram suprimidas a consoante “l” e a vogal “e”, dando origem ao que hoje é o nome desta aldeia.

Apesar de todas as pesquisas, não foi possível comprovar qual a verdadeira origem do nome. Em primeiro lugar, porque isso tomaria demasiado tempo em investigação na Torre do Tombo e essa não era a essência do trabalho apresentado; por outro lado, porque todas as justificações encontradas e defendidas por diferentes autores são plausíveis. Assim, ficará para uma próxima oportunidade a tentativa de desmistificar o mistério que envolve o topónimo desta aldeia, que ainda hoje é motivo de orgulho para os seus habitantes que não conhecem outra terra com igual designação.

Prefere-se continuar a acreditar na veracidade da lenda. Cientificamente, está comprovado que não passa de uma fantasia. No entanto, é essa a justificação mais motivadora! Talvez por ser aquela que maior curiosidade provoca nos que, pela primeira vez, ouvem pronunciar este vocábulo como nome de uma aldeia, e procuram saber qual o seu significado ou origem. Pode não ser, efectivamente, originário da lenda, até porque terá a ver com o lugar em si mesmo, ou não fosse habitual os árabes atribuírem nomes às terras por aquilo que, na realidade, elas eram!

---

<sup>7</sup> vide apêndice V – Artigos publicados, p.150.

## II. Conhecer o lugar...

O património é um conjunto de bens culturais, materiais ou imateriais, que, sem limites de tempo ou lugar, foram herdados dos antecessores, reunidos e conservados como objecto a ser transmitido a gerações futuras (BARBOSA, 1982, p.15 e 16). Pode, então, definir-se como algo que se recebe dos antepassados e que se pretende recuperar, conservar e proteger, convertendo-o em algo de um povo (BARBOSA, 1982, p. 79).

Quando se fala em Património subsiste uma tendência natural para o associar às Artes Plásticas e à Arqueologia e não tanto a outras áreas como, por exemplo, às lendas, tradições, danças e cantares. Algumas destas sobrevivem, apenas, pelos grupos folclóricos que se esforçam para fazer face às dificuldades financeiras e de recrutamento de novos elementos.

Novas tecnologias sobrepõem-se ao que se está a perder. As pessoas preferem ver televisão, jogar computador ou trocar mensagens por telemóvel em detrimento de estarem, um serão, em convívio e partilha de experiências e memórias. Será então o progresso assim tão vantajoso, quando se troca o tradicional por algo mais prático, que confere menos trabalho e preocupação e coloca outros valores em causa?

A importância que se dá a uma cultura depende da população desse mesmo local, se se identifica ou não com o seu património. E esta deve ser uma questão primordial a ter em consideração quando falamos da recuperação da cultura de um local, uma vez que é fundamental a população sentir, na realidade, essa mesma cultura. É importante ouvir os habitantes e saber qual a sua opinião relativamente a esta matéria, para que não se recuperem tradições e património com os quais eles não se identifiquem. O que é antigo não deve ser protegido só pelo facto de o ser, mas sim pela sua qualidade. As gerações deverão ter a responsabilidade de transmitir o património cultural a outras e a sua salvaguarda deve ser um trabalho conjunto.

«As aldeias, no seu todo, podem ser consideradas conjuntos a preservar. Mas elas devem ser revitalizadas, devem ser dados aos seus habitantes meios de vida e de desenvolvimento económico, sob pena de elas se transformarem em museus ao ar livre. E não podem as autoridades esquecer-se que essa conservação não é incompatível com obras de saneamento básico, electrificação, etc., pois que são seres humanos que aí irão viver, com direito aos benefícios do progresso, e não peças de museu» (BARBOSA, 1982, p. 63). As

aldeias não são somente um conjunto de casas, ruas e edifícios públicos, são também vida que reflecte as necessidades dos seus habitantes. Esta é a principal razão pela qual os aglomerados populacionais de habitantes assalariados, pescadores, camponeses ou operários são todos diferentes (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 141).

O progresso é inevitável e tem consequências devastadoras para aquilo que é tradicional. Por exemplo, nos campos, os processos tradicionais utilizados tendem a desaparecer. Os modernos são mais rentáveis para os agricultores. No entanto, não se deverá deixar perder aquele tipo de espólio. Ele deve ser estudado e preservado, para que a história agrícola de uma região se não perca. E o que se passa a este nível deve ser estendido a tudo aquilo que torna as aldeias díspares.

No que diz respeito ao lugar de Amor iremos destacar, de seguida, alguns dos aspectos que devem ser tidos em conta, tanto ao nível da sua preservação, como da divulgação, dado que são eles que tornam esta aldeia diferente de todas as outras, que lhe dão o seu aspecto característico e que poderão potenciar o seu desenvolvimento. São eles ao nível do património edificado a igreja matriz, moinhos, fontes, lavadouros e habitações; ao nível do património (i)material os usos e costumes (traje, gastronomia, convívio), as tradições orais (danças e cantares tradicionais), as tradições religiosas e profanas e as artes e ofícios tradicionais; e, finalmente, quanto ao património natural, os Campos do Lis e os Altos de São Paulo.

## 1. Património edificado

Segundo o artigo 1.º da Convenção de Granada para a Salvaguarda do Património Arquitectónico da Europa, de 3 de Outubro de 1985, a expressão “património arquitectónico” inclui:

- 1) Os monumentos: todas as construções particularmente notáveis pelo seu interesse histórico, arqueológico, artístico, científico, social ou técnico, incluindo as instalações ou os elementos decorativos que fazem parte integrante de tais construções;

2) Os conjuntos arquitectónicos: agrupamentos homogéneos de construções urbanas ou rurais, notáveis pelo seu interesse histórico, arqueológico, artístico, científico, social ou técnico, e suficientemente coerentes para serem objecto de uma delimitação topográfica;

3) Os sítios: obras combinadas do homem e da natureza, parcialmente construídas e constituindo espaços suficientemente característicos e homogéneos para serem objecto de uma delimitação topográfica, notáveis pelo seu interesse histórico, arqueológico, artístico, científico, social ou técnico.<sup>8</sup>

Muitas regiões são conhecidas pelo seu património arquitectónico. Habitações semelhantes que caracterizam o estilo de vida de uma determinada população. É também por este motivo, que a arquitectura regional está expressamente relacionada com as dificuldades económicas dos povos, para a aquisição de materiais de construção. «Muitas vezes a casa, como a oficina do artesão, o celeiro, a própria igreja, não vão além das quatro paredes e do telhado. Entre outras razões, as aberturas são escassas porque são caras» (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 171).

Dado que os recursos económicos são escassos, as populações fazem as suas construções a partir dos materiais que lhes são mais acessíveis, especialmente aqueles que se encontram em abundância na região. Na «parte setentrional da Estremadura, ao longo da costa baixa, o Pinhal de Leiria funciona como determinante da arquitectura da região, levando a madeira a ocupar um papel predominante e por vezes exclusivo na construção. O engenho, no seu emprego, surge-nos, por exemplo, nas rodas sobre as quais giram os moinhos triangulares, na guarda duma varanda, nas chaminés de tábuas ou na forma de conseguir os balanços. A construção de madeira, além de ser imposta pela presença do pinhal, está certa para as condições naturais da região – funciona de maneira correcta em relação ao chão arenoso e à humidade que o ar do mar traz consigo» (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 181).

Ao nível do património edificado, Amor não é uma aldeia característica. Arquitectonicamente, as casas seguem uma linha-padrão. Os edifícios de importância arquitectónica ou histórica são muito escassos. Merecem relevo a igreja matriz e outros três tipos de construções que nesta freguesia são o testemunho das actividades dos habitantes. São eles os moinhos, as fontes e os lavadouros. As habitações serão também explanadas, não tanto pela sua relevância, mas pelas suas características.

---

<sup>8</sup> in <http://siddamb.apambiente.pt/publico/documentoPublico.asp?documento=1309&versao=1>.

Além destas estruturas de vivência comunitária, que irão ser abordadas nestas páginas com algum desenvolvimento, podem ainda referir-se, a título de curiosidade, as lojas rurais. E porque não espreitarmos, a título de curiosidade, a “Taberna do Leonel”? Como se vê, constitui, aqui, o exemplo daquelas típicas “lojas rurais” de que falava o arquitecto Nuno Pereira e outros (1988, p. 208): modestos centros de abastecimento «onde o freguês de fracos recursos tudo encontra», muito importantes também como «ponto de reunião e convívio». Outras três existiram, durante a primeira metade do século XX, nesta localidade, mas com o tempo foram fechando. Pertenciam a alguns habitantes cujos filhos não pretenderam continuar a actividade comercial dos pais. A referida taberna situa-se no Largo da Igreja, outrora usado como ponto de encontro ou local de «troca de produtos entre os seus habitantes» (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 148).

As ruas estreitas, que neste ponto se interligam, são o exemplo real de que o desenvolvimento do lugar se fez em redor da igreja matriz e da rua principal que o atravessava, ligando a cidade de Leiria à actual vila de Monte Real. E é nesse mesmo centro que o essencial à população se foi estabelecendo ao longo dos anos, como a Junta de Freguesia, o centro de saúde, o salão paroquial e a Casa do Povo. Foi a partir deste ponto que as outras ruas foram surgindo, abarcando terrenos, outrora de cultivo. Até meados do século XX, pelas ruas da aldeia, apenas se observavam pessoas e animais, que junto à igreja se cruzavam, cumprimentavam, dialogavam!

## 1.1. Igreja matriz

Amor foi elevada a freguesia em 1630. Até aí existia uma ermida de invocação a S. Paulo, o padroeiro, localizada no monte do Alto de S. Paulo, num pinhal, e possuía uma “confraria de defuntos”, sem renda e com bodo. Reuniam-se os confrades para sufragarem os seus mortos, rezava-se e celebravam-se missas. Sem mensalidade ou quota de obrigação, organizavam uma festa anual, com o intuito de oferecer alimentos, roupas e dinheiro aos mais pobres.

Aquando da elevação a freguesia, a modesta ermida deu lugar à igreja matriz, que acolheu, uma escultura de S. Paulo, datada do final do século XIV ou de princípios do século XV (Fig. 3). Com apenas 57 centímetros de altura, de calcário branco patinado, S. Paulo é retratado de cabelo comprido, caído sobre os ombros, e ondulado, à semelhança da barba que se prolonga para além da face. Um olhar a transmitir serenidade; um rosto de pensador. Túnica verde, comprida, a cobrir a totalidade do corpo, deixando apenas um pé visível; aperta-a e franze-a um cinto preto com fivela. Sobre os ombros, comprido manto escarlate. Na mão direita, uma espada (cuja parte superior se encontra partida) e, na esquerda, um livro aberto com caracteres góticos inscritos, direccionadas para o apóstolo, como se as estivesse a ler!

Vale a pena demorarmo-nos um pouco sobre este pormenor, pois desde cedo, como assinala o Padre Américo Ferreira, ele «mereceu especial atenção a prestigiados estudiosos, nomeadamente aos professores da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Doutor José d'Encarnação e Padre Nogueira Gonçalves». A questão óbvia que se punha era indagar se se tratava, na verdade, da cópia de uma passagem bíblica, eventualmente até ligada ao Apóstolo, ou se os caracteres aí haviam sido gravados a esmo sem um significado preciso, só com uma finalidade estética. Optou-se, de preferência, pela primeira hipótese e foi a opinião exarada por aqueles dois investigadores que o Padre Américo Ferreira comentou:

«Em toda a extensão das duas páginas, em caracteres góticos, vêem-se esculpidos em abreviatura, os grafemas Pui/Com/cr. Na página direita, um T seguido de uma espécie de 9 que é o sinal das letras us que se usam em fins de palavra. Será esta a leitura desses caracteres: P(redicaui) V(b)I / CO(gnitus) N(on) / C(h)RI(s)TUS (est): Prædicaui, ubi non cognitus Chistus est – Preguei onde Cristo não é conhecido (Rm 15, 20). Confrontando esta leitura com os caracteres esculpidos no livro de calcário apoiado na mão robusta do Apóstolo das Gentes, observa-se que, na primeira linha, não é forçoso ligar o conjunto UI ao P inicial, até porque as suas dimensões são diferentes: 45 e 42 milímetros de altura, respectivamente. O mesmo se diga no tocante à segunda linha. O conjunto CO não parece incluir o N, vê-se, ao alto da linha, um sinal semelhante a um acento agudo e a mesma letra está mais profundamente cavada na pedra do que as outras letras do conjunto» (FERREIRA, 2006, p. 52)<sup>9</sup>.

---

<sup>9</sup> *vide* apêndice VI – artigos publicados acerca de S. Paulo, p. 153.

Assemelha-se a uma “escultura-bloco”, sem volume. No seu todo, porém, uma imagem agradável à vista, apesar de a cabeça se apresentar desproporcionada em relação ao corpo e às mãos e de ombros pequenos. Parece tratar-se, pois, como se disse, de uma obra medieval, de transição entre o românico e o gótico, dado o seu aspecto rude. Aponta-se que tenha sido executada pelos canteiros da Batalha. Para o Padre Américo Ferreira esta é uma hipótese aceitável, uma vez que, não tendo frequentado o ensino das artes, os artífices que trabalharam no Mosteiro da Batalha, não possuíam experiência escultórica.

Actualmente, a imagem encontra-se no Museu do Seminário de Leiria.



**Fig. 3 - Escultura quatrocentista de S. Paulo. Pormenores**

A fachada da igreja matriz exhibe, do lado esquerdo, a torre sineira na qual se encontra o sino, o relógio e onde é visível uma gravação, em pedra, onde se lê «ACABADA NU TEMPO DO PRIÔR J. G. M. E JUNTA DE PAROCHIA COM 1910 AJUDA E SERVISSOS DOS PAROCHIANOS. CONSTRUIDA POR M. V. R.». Foi verbalmente divulgado por Gabriel Gil, actual sacristão, que as iniciais correspondem a Manuel Vicente, um habitante da vizinha aldeia de Carvide, que entre 1908 e 1910 construiu a torre sineira. O apelido correspondente à inicial “R” é ainda desconhecido. São duas as famílias existentes na aldeia mencionada às quais o construtor poderia pertencer, o que não foi possível desvendar, por falta de maior número de informações.

Em 1996 o espaço envolvente sofreu alterações, nomeadamente ao nível da colocação de calçada, alteração da escadaria e iluminação. Manteve-se o cruzeiro cuja base mostra uma gravação: «SANTA MISSÃO 19 DE SETEMBRO 2 DE OUTUBRO DE 1944».

A escadaria apresenta-se descentrada em relação ao eixo do templo. Aquando do seu alargamento não foi possível fazê-la centradamente devido à via que se encontra imediatamente à frente e que iria coincidir com uma curva, trazendo elevados riscos para os fiéis no momento de saída da igreja. Até à reconstrução do espaço exterior eram também visíveis no adro algumas sepulturas, contando os mais idosos que ali jaziam os habitantes até à construção do cemitério.

A igreja matriz<sup>10</sup> é de uma só nave, com tecto de três planos; capela-mor de abóbada estucada; altar, decorado com talha dourada, emprestando ao templo particular encanto.

Na nave, em espaços anexos, o baptistério e um altar lateral da invocação de S. Francisco. Ao redor do baptistério, uma aplicação de azulejo decorativo azul e branco. Por detrás da pia baptismal, um painel com a representação do baptismo de Jesus, datado do século XVIII. Na capela de S. Francisco, o altar está ladeado pelas figuras de S. Francisco e Santa Marta; à semelhança do baptistério, também aqui as paredes se encontram revestida a azulejo.

Do lado esquerdo, sensivelmente a meio da nave, destaca-se o púlpito, com balaustrada de apoio em madeira torneada. A base onde esta assenta tem forma de prisma quadrangular. Actualmente em desuso, serviu outrora como tribuna donde o sacerdote se dirigia aos fiéis.

Ao longo do comprimento da nave é de destacar ainda os dois altares colaterais que se encontram junto ao arco-mestre que faz a sua separação da capela-mor. Cada um dos altares possui quatro esculturas de invocação a santos: Santo António, Nossa Senhora das Dores, Santa Teresinha e Nossa Senhora de Fátima; São José, Imaculada Conceição, Santa Luzia e Sagrado Coração de Jesus, respectivamente. Ainda na nave, na zona da entrada principal, ostenta, num piso sobrelevado, um coro em madeira, outrora reservado aos cânticos. Em toda a extensão da nave, um rodapé de azulejo, com sensivelmente um metro de altura, com motivos florais.

---

<sup>10</sup> vide apêndice VII – poema “Como nasceu a aldeia de Amor”, p. 156.

A capela-mor foi, ao longo dos tempos, sofrendo algumas adaptações. Por exemplo, no «ano de 1700, Manuel Ferreira anda[va] já a exercer a sua profissão pela área de Leiria. Do último ano do século XVII, o referido mestre-entalhador realizou um contrato com a fábrica da Igreja Paroquial de Amor (c. Leiria), “pelo qual se obrigava à feitura duma nova tribuna no altar-mor, porta da sacristia e duas imagens dos apóstolos S. Paulo e S. Pedro”» (SILVA, 2004, p. 128). Actualmente, além do altar, um ambão, um crucifixo, o sacrário<sup>11</sup> e uma escultura de S. Pedro e outra de S. Paulo. Ao contrário da supra mencionada, estas duas imagens são mais próximas da figura humana, pelo seu grau de naturalismo, atribuído não só pelo rosto, mas também pela vestimenta.

Mesmo não estando classificada como património nacional, toda a população concorda que esta é uma das mais belas igrejas da região de Leiria. Talvez pela sua simplicidade ou beleza pura que não peca pelo exagero decorativo<sup>12</sup>.



**Fig. 4 - Fachada da igreja matriz**

---

<sup>11</sup> O altar, o ambão e o sacrário foram adquiridos aquando do último restauro da talha dourada, em 1996. Até à época estes três elementos eram de madeira simples. Actualmente são de madeira, decorados com elementos em talha dourada.

<sup>12</sup> *vide* apêndice VIII – Fotografias, p.158.

## 1.2. Moinhos

Os moinhos eram uma das construções frequentes nesta aldeia, uma vez que muitas pessoas se dedicavam à transformação do milho em farinha. Actualmente, existem ainda sete espalhados pela freguesia, nas localidades de Amor e Casal Novo. O único que se encontra em funcionamento serve, ainda, como método explicativo a todas as crianças da freguesia que frequentam o primeiro ciclo do ensino básico. Usualmente deslocam-se até àquele espaço para conhecerem um pouco mais desta actividade e o seu modo de funcionamento.

Os moinhos do lugar de Amor estavam – e estão – anexados a casas particulares. Em alguns dos casos, a divisão na qual se procedia ao trabalho pertencia à própria casa e não a um anexo.

Para que fosse possível o seu funcionamento, por baixo da divisão onde se encontravam as mós e todos os utensílios necessários para a transformação, passava água que tinha de chegar àquele local com força suficiente para fazer rodar as mós de pedra. Assim, no próprio ribeiro, a alguns metros de distância da casa, construía-se uma adufa para que ali se concentrasse uma grande quantidade de água. Quando era necessário abria-se e, dado que tinha forma cónica e um desnível de três a quatro metros até ao moinho, a água corria com grande pressão. Ao chegar à parte inferior da casa, batia numa roda de madeira, colocada na horizontal – com diversos “separadores” também de madeira – e ligeiramente inclinada, para que, com o bater da água, fizesse girar a roda. Esta estava ligada à parte superior da casa, por um barrote de madeira que passava por um buraco existente no chão, ultrapassando a mó de baixo (que se encontrava fixa), encaixando na mó de cima e dando-lhe maior velocidade.

Com o auxílio de uma peça de madeira era possível levantar ou baixar a mó, cuja finalidade passava pela espessura da farinha obtida: mais ou menos fina, consoante a mó estava mais ou menos próxima relativamente à de baixo. Por exemplo, se se pretendia britar o milho para dar aos animais a pedra colocava-se mais alta para que apenas ficasse partido. Se o objectivo era obter farinha, a pedra aplicava-se mais baixa para moer.

As mós encontravam-se protegidas por um cilindro de latão que impedia que a farinha caísse no chão, havendo apenas uma pequena abertura por onde saía, caindo para uma caixa de madeira. Por vezes o moleiro retirava a protecção de latão para que a farinha aí acumulada fosse aproveitada.

Os cereais que se pretendiam triturar colocavam-se num recipiente semelhante a um prisma quadrangular (que se encontrava na parte superior das mós), ao qual se dava o nome de moega. Aquele, colocado de forma inversa apresentava uma abertura na parte inferior, por onde caíam os cereais num outro utensílio que tinha a possibilidade de ser regulado para controlar a quantidade que caía nas pedras. Para auxiliar a sua queda atava-se um pequeno barrote de madeira, que batia na parte superior da mó, e provocava trepidação, uma vez que aquela não apresentava uma superfície regular. Para que fosse possível o moleiro chegar ao recipiente para despejar as sacas dos cereais, junto às mós, existia uma elevação de madeira.

Em determinadas alturas tornava-se necessário chamar o “picador” (Senhor Casimiro), aquele que picava a pedra da mó superior. Com a fricção entre as duas pedras, as superfícies tornavam-se lisas e dificultavam o trabalho. Assim, a pedra era levantada e picada com um martelo de bico em toda a sua dimensão.

Quando a pedra estava “descomandada” era necessário alinhá-la. Com a utilização, por vezes a mó cedia mais para um dos lados e provocava um barulho intenso. Para endireitá-la utilizava-se uma alavanca que encaixava na abertura da parte superior da mó de cima. Quando voltava a funcionar e o seu barulho passava a ser ligeiro significava que estava “aprumada”.

Dado que o moleiro utilizava a água do ribeiro, era ele o responsável pela sua manutenção, especialmente no pedaço que utilizasse. Uma vez que a água também se tornava necessária aos trabalhadores das terras para regarem os seus cultivos, às Quartas-feiras e Domingos o moinho não laborava. Pelo mútuo respeito entre todos aquele bem geria-se da forma mais útil<sup>13</sup>.



**Fig. 5 - Moinho da D. Maria localizado na aldeia de Amor**

---

<sup>13</sup> vide apêndice IX – Fotografias, p. 161.

### 1.3. Fontes

A freguesia de Amor – além de ser conhecida pela lenda mencionada no ponto 3. do capítulo “Olhar a aldeia” – é também referenciada pela qualidade das águas. Às suas fontes ocorrem largas centenas de pessoas das localidades vizinhas: ali se abastecem, encontram-se e convivem!

Na sede de freguesia existem quatro fontes com condições de higiene e segurança para serem utilizados pela população. A fonte que se encontra no centro da freguesia, junto à igreja matriz, que aqui será designada por “Fonte D. Dinis” – naquele local encontra-se um painel de azulejos com a imagem daquele que apelidaram “o lavrador” – foi mandada construir em 1985, pela Junta de Freguesia, que tentava fazer face à dificuldade dos habitantes encherem os seus garrafões na fonte que se encontra a poucas dezenas de metros, num local de acesso não tão facilitado. A água que corre nesta última provém do poço anexo e que para aqui é trazida de forma natural<sup>14</sup>.



**Fig. 6 – “Fonte D. Dinis” e Fonte**

A par destas, existe numa das zonas verdes da localidade, uma pequena bica da qual corre (ou corria) água permanentemente, de forma natural. Este local, ao longo dos tempos, transformou-se numa fonte, apesar de não apresentar características higiénicas para tal. No

---

<sup>14</sup> É de referir que a água que abastece esta bica é a mesma que abastece a “Fonte D. Dinis”. No entanto, neste último local é puxada de forma mecânica.

entanto, a história que envolve o aparecimento desta “fonte” merece destaque. O dono do terreno onde se encontrava a bica havia mandado fazer um furo no seu terreno para poder regar os produtos agrícolas que ali tinha plantado. No entanto, com o excesso de água que brotava do chão, o dono do terreno, o Sr. Albino Neto (“Machadinha” de alcunha), deu autorização para todos que o desejassem poderem procurar aquela fonte. E, deste modo, foi nascendo a fama do “Furo do Machadinha”, procurado por muitas populações vizinhas e de lugares distantes. Aqui se deslocavam por acreditarem que a água era milagrosa e que tinha o poder de curar algumas doenças como as dos rins. À medida que o tempo foi passando o número de pessoas que procuravam aquela nascente aumentava e as condições higiénicas diminuía. Assim, a Junta de Freguesia adquiriu um terreno próximo daquele e tornou-o acessível a toda a população, ao qual foi atribuído o nome de “Parque de Merendas de Amor”. Junto ao parque foi construída uma outra fonte, com três bicas, cuja água é do mesmo lençol de água do já referido furo. Esta fonte é procurada por milhares de pessoas que diariamente marcam ali a sua presença.



**Fig. 7 - Furo do "Machadinha" e Fonte do Parque de Merendas**

Por se acreditar verdadeiramente que as águas desta localidade têm propriedades únicas, os idosos narram, com tristeza, um episódio. No dia em que Olímpio Duarte Alves, fundador das Termas de Monte Real, mandou analisar a água daquelas, trocou as garrafas. Uma continha água das termas e a outra, água de uma nascente natural, em Amor, ainda hoje apelidada por “água das caldas”. Uma vez que se pretendia transformar aquele local num

espaço turístico, foi feita a troca que aprovou a fundação da estância naquela vila, onde ainda hoje permanecem.

O Engenheiro Luiz Sousa (1950, p. 6 e 7) evidencia a questão das diferentes composições químicas das águas da região com o caso de Monte Real, onde, por análises, se percebe que a água que abastece a vila não é a mesma que abastece as Termas:

Em Monte Real, no meio da baixa do Lis, a alimentação provém, provavelmente, das águas que circulam nas areias e são detidas pelos afloramentos sinemurianos e argilas hetangianas, que uma falha aproximou da superfície.

Estes complexos arenosos nem sempre apresentam fácil circulação, devido às intercalações argilosas que encerram, e por esse motivo notam-se fortes variações de caudal dum local para o outro.

Mas, não há dúvida que estas águas das nascentes dos vales tifónicos têm composição química que se não pode justificar apenas com a simples alimentação pelas águas de infiltração superficial. Basta comparar a análise da água potável que abastece Monte Real (provavelmente duma captação nas areias) com a das Termas de Monte Real.



**Fig. 8 - Nascente da "água das caldas"**

A nascente da “água das caldas” é um dos poucos espaços que a população sente verdadeiramente como património a preservar, algo que pertence à sua história, que caracteriza o lugar e que não deve ser perdido. Tal como os habitantes, também a Junta de Freguesia revela ter alguma preocupação com a preservação deste poço, construído propositadamente para a sua salvaguarda. No entanto, toda a vegetação envolvente prejudica

não só a construção como também o acesso a todos os que o pretenderem visitar ou dali retirarem água. Apesar de se encontrar em terreno particular aquela entidade oficial procura enveredar todos os esforços para a sua preservação, nomeadamente com as limpezas regulares do espaço envolvente e a manutenção do caminho de acesso ao poço.

A preservação de todas as fontes do lugar é constante com limpezas, substituição de torneiras e corte de vegetação, por exemplo. Apesar disso, não se pensa, a curto prazo, na criação de um plano destes espaços enquanto património, à excepção da nascente da “água das caldas”, a qual se pretende tornar num local visitável, com acesso a veículos, não deixando de referir a sua história e qualidade da água.

Actualmente a população encontra-se muito revoltada com a situação que vive relativamente à água. Num dos lugares que compõem a freguesia – Casal dos Claros – a Câmara Municipal de Leiria mandou fazer três furos de captação de água para abastecimento da cidade. Uma vez que a extracção é superior aquela que é produzida pelo solo, os caudais de água estão a secar. Muitos dos habitantes que regavam as terras com água de poços próprios já não conseguem fazê-lo! Além deste facto, as fontes como o supra mencionado “Furo do Machadinha” ou a fonte do Parque de Merendas já não têm o mesmo abastecimento de água. As pessoas que aqui se deslocam, acreditando na qualidade da água, têm agora a quantidade a extrair racionada!

## 1.4. Lavadouros

Os lavadouros eram uma das construções destinadas às mulheres. Eram elas que aqui passavam parte do tempo a lavar roupa, actividade que se desenvolvia em paralelo com conversas. Era, portanto, um local de convívio feminino, tal como refere Miguel Vale de Almeida (1991, p. 180): «O lavadouro é um local privilegiado de encontro das mulheres, é o seu local público, numa actividade de trabalho».

Os lavadouros assumiam-se como verdadeiras assembleias onde as mulheres lavavam, falavam, cantavam e, por vezes, discutiam (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 150). Na freguesia contavam-se nove construções desta natureza. Três encontravam-se no lugar de Barreiros,

duas em Coucinheira, e apenas uma, respectivamente, nos lugares de Amor, Casalito, Toco e Casal Novo.

Apesar dos lavadouros existentes, revelavam-se insuficientes para as necessidades, pelo que as mulheres procuravam outros locais onde pudessem exercer a tarefa que ali as levavam. Segundo Madalena Pedro, uma das entrevistadas, «as mulheres lavavam a roupa junto ao moinho de Joaquim Pedro, no local onde hoje é o Parque de Merendas. Normalmente, junto aos moinhos, havia uma pedra grande e as mulheres aproveitavam-na para lavarem a roupa. Mesmo depois de ser construída a fonte – além de uma bica tem também um tanque de água – muitas mulheres continuaram a lavar junto aos moinhos porque era muita gente e não havia espaço para todas. Muitas aproveitavam o facto de estarem a lavar roupa para lavarem aquela que traziam vestida».

Para tentar reduzir as necessidades de lavadouros a Junta de Freguesia mandou construir, em 1967, um outro espaço, junto à fonte, com dez tanques individuais. Eram abastecidos por um depósito de água proveniente do mesmo poço que abastecia a fonte.



**Fig. 9 - Lavadouros de Amor**

## 1.5. Habitações

Na orla interior do Pinhal de Leiria, as habitações construídas de adobe (com paredes de aproximadamente cinco centímetros de espessura) ou taipa, apresentam volumes acaçapados (térreos) que as prendem ao terreno plano e arenoso, integrando-se nas linhas dominantes da paisagem. As casas são construídas, essencialmente, com os materiais que se encontram mais próximos e muito fiéis à forma como a própria natureza os dá (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 172).

Trata-se de casas de planta rectangular, em que se destacam como divisões a cozinha, os quartos, a sala e o alpendre<sup>15</sup>, com características idênticas às mencionadas na obra *A Arquitectura Popular em Portugal*, usada como apoio na redacção deste capítulo. Vejamos.

As edificações têm notável profundidade e recorte caprichoso, que lhes advém do adossamento de sucessivas dependências complementares da habitação – forno, currais, arrecadações, lagar, adega, palheiro ou eira.

Na área pertencente à casa eram frequentes os barracos, construídos de madeira. Localizavam-se nos quintais ou pátios das habitações, com aproximadamente três metros de altura e telhado de duas águas. Serviam, acima de tudo, para secar palha, sustento dos animais, que se retirava daquele suporte à medida que ia sendo necessária.

A quase totalidade da população estava, de um ou outro modo, relacionada com a produção vinícola. As casas poderiam ter, na mesma área, o lagar e a adega ou separar estes dois espaços, de acordo com as possibilidades arquitectónicas da habitação. Naquelas em que o lagar se encontra no interior da adega, observa-se uma janela para a entrada da uva e uma porta larga para a saída do engaço. Nas restantes, o processo de esmagar as uvas efectuava-se no lagar: um tanque de cimento com uma pequena abertura, através da qual escorria o mosto destinado às pipas. Estas encontravam-se na adega, muitas vezes utilizada também para guardar o vinho engarrafado. Era nestes compartimentos que os homens ocupavam parte do

---

<sup>15</sup> “É das poucas habitações verdadeiramente rurais da Estremadura que apresenta exemplos de desenvolvimento em dois pisos. A articulação interior, quer se desenvolva num ou dois pavimentos, faz-se sempre em volta da sala de entrada, chamada «de fora». No núcleo primitivo da solução térrea, a cozinha e o quarto dão imediatamente para esta dependência; na solução em dois pisos, uma escada conduz da sala para o quarto que se localiza no sobrado.” (in PEREIRA *et alii*, «Zona 4» in ANTUNES, Alfredo da Mata *et alii*, *Arquitectura Popular em Portugal*, Lisboa, Associação dos Arquitectos Portugueses, 3.ª edição, 1988, p. 219)

seu tempo, no período das vindimas, uma vez que este era um processo que se prolongava por várias semanas e requeria alguns cuidados para que o vinho tivesse qualidade<sup>16</sup>.

O forno era um pequeno cubículo, construído separadamente da cozinha, com chaminé própria. Tinha esta designação, precisamente porque no seu interior estava embutido um forno na parede. Ali as mulheres coziavam o pão, a broa ou os bolos e torravam pevides! A existência de janelas era rara nestes espaços. Muitas vezes colocavam-se telhas de vidro para entrar a luz.

A criação de animais para consumo próprio era frequente na aldeia de Amor. Eram raras as famílias que não possuíssem porcos ou galinhas, para os quais existiam divisões próprias: os currais! Localizavam-se, usualmente, no pátio da casa, junto às outras dependências. Pequenos espaços, maioritariamente de cimento, onde os animais se alimentavam e cresciam. As capoeiras das galinhas fechavam-se com rede, ao contrário dos currais dos porcos, em que a altura das paredes não carecia de ultrapassar um metro e meio.

A par dos currais havia, nos pátios das habitações, as arrecadações e os palheiros que se destinavam ao armazenamento de produtos agrícolas para consumo, para venda, ou para a alimentação dos animais. As arrecadações tinham apenas essa tarefa, ao passo que os palheiros e as eiras (espaços abertos em frente aos mesmos, cujo chão era de cimento) possuíam também a função de preparação, como acontecia, por exemplo, com o milho. As arrecadações eram espaços simples, apenas com uma porta de entrada, sem janelas. Com telhado de telha plana, os palheiros eram uma construção de dois pisos, cuja separação se fazia com tábuas de madeira: o de cima servia apenas como espaço de armazenamento; o de baixo também como preparação dos cereais. A fachada era constituída por portas de madeira amovíveis. Assim, sempre que se colocavam os cereais ao sol, na eira, bastava retirar as portas e dispersá-los. Uma vez que tinham grande largura, havia necessidade de pilares de cimento que suportavam a estrutura.

A entrada, no seu todo, fazia-se por um portão rasgado na fachada principal, muro ou parede, que dava acesso ao pátio, à habitação, aos anexos e ao quintal<sup>17</sup>.

Nas habitações a fachada era simples, cuidada e, muitas vezes, ornamentada. «O telhado, de duas águas, coberto com telha de canudo e onde aparece realçado o volume da chaminé, assume vastas proporções, cobrindo um conjunto de divisões principais, onde o

---

<sup>16</sup> vide apêndice X – Fotografias, p.164.

<sup>17</sup> vide apêndice XI – Plantas, p. 169.

problema da iluminação das dependências interiores é resolvido pelo recurso a telhas de vidro localizadas criteriosamente» (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 217). Nas superfícies de parede que as janelas escassas não conseguem animar, ressalta a mancha escura das largas entradas alpendradas, que caracterizam as construções da região. O alpendre era baixo e acolhedor (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 163).

Ao entrar nas casas o odor a madeira sente-se no ar. Chão e tectos são forrados com aquele material que caracteriza as habitações da zona arenosa do Pinhal de Leiria (PEREIRA *et alii*, 1988, p. 172). Os quartos são de tamanho reduzido, apenas com espaço para uma cama de ferro ou madeira e uma pequena cómoda para guardar os pertences. A sala, a maior divisão da casa, não possui muita ornamentação. Apenas a mesa, cadeiras, uma arca e um armário para guardar loiças. O chão era coberto de tapetes que protegiam o soalho. Esta divisão, com porta para a rua, tem uma imagem da Última Ceia pendurada, usualmente virada para a porta de entrada. Na cozinha, ganha relevo a lareira, que se localizava, normalmente, num canto, pouco elevada do chão, com uma grande chaminé e dois bancos sobre a “saia” muito baixa daquela. Ornamentam este espaço a mesa, os bancos e a cantareira – o armário onde estão os cântaros de água fresca, as canecas, os pratos. No alpendre, apenas as arcas ou arquibanco, em madeira, com as costas trabalhadas, nos quais se guardavam os cereais.

Em todas as divisões as janelas são de tamanho reduzido, bem como as portas, contrastando com a largura das paredes já referida. São casas pequenas, mas acolhedoras, apenas com os utensílios imprescindíveis ao dia-a-dia. Espaços de recordações, memórias, vivências. Umas felizes, outras tristes. Mas lembranças!

É com o intuito de preservar estas habitações tradicionais da aldeia e, conseqüentemente, o modo de vida da população durante o século passado, que a Junta de Freguesia promove a utilização daqueles espaços. Actualmente, o Agrupamento 1166 – Amor tem a sua sede numa habitação com as características acima descritas. Uma doação efectuada por Jacinto Duarte àquela entidade, cedida para utilização da freguesia, em particular pelos seus jovens. Deste modo, mantém-se a sua preservação, o que não aconteceria se naquele espaço não existisse qualquer tipo de actividade. Os escuteiros cuidam da habitação e do espaço envolvente, permitindo que aquele não se degrade.

Outras casas antigas estão abandonadas. Não só pelo lugar. Por toda a freguesia! Casas de idosos que faleceram e cujos familiares não dão uso. Uns, porque mudaram de freguesia. Outros, porque, apesar de ali viverem, têm casa própria. São de domínio privado e, por isso, a

Junta de Freguesia não pode executar qualquer tipo de intervenção. Deste modo, é fundamental, para a preservação deste tipo de património edificado, que toda a população tenha consciência da importância das habitações e do que elas simbolizam. São elas que transmitem o modo de viver da população. São elas que nos dão a conhecer quais as condições de vida e de trabalho dos habitantes. São elas que nos mostram como era o dia-a-dia das pessoas do lugar. Assim, é fundamental que as novas gerações não destruam o seu património, mas que invistam na sua recuperação!



**Fig. 10 - Casa de habitação e respectivo pátio do “Ti Manel Alves”**

## 2. Património (i)material

A Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial foi aprovada pela UNESCO, a 17 de Outubro de 2003, em Paris, com a finalidade de salvaguardar o património imaterial, fomentando o seu respeito nas comunidades, grupos e indivíduos, ao mesmo tempo que promove a sua sensibilização a nível local, nacional e internacional, a sua importância e reconhecimento, com a cooperação e assistência internacionais. Esta Convenção define o património cultural imaterial no seu artigo 2.º como «os usos, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – em conjunto com os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais que lhes são inerentes – que as comunidades, grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante do seu património cultural. Este património

cultural imaterial que se transmite de geração em geração é recriado constantemente pelas comunidades e grupos em função do seu enquadramento, interacção com a natureza e a sua história, atribuindo-lhes um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo desta forma para a promoção do respeito da diversidade cultural e a criatividade humana»<sup>18</sup>.

Para garantir a salvaguarda do património cultural imaterial são necessárias medidas que assegurem a sua viabilidade, entre as quais se destacam a identificação, documentação, investigação, preservação, protecção, promoção, valorização, transmissão e revitalização daquele património nas suas diferentes vertentes.

A Declaração de Yamato foi adoptada a 22 de Outubro de 2004, pelos participantes na “Conferência internacional da salvaguarda do património tangível e intangível”, que teve lugar em Nara, no Japão, de 19 a 23 de Outubro do referido ano. Tem como principais motes a importância do património cultural intangível que deve ser salvaguardado, a interdependência dos elementos do património tangível e intangível das comunidades e grupos, o envolvimento destes e a sua sustentabilidade e, ainda, a autenticidade do património cultural intangível.

As últimas duas décadas do século XX mostraram um novo despertar da consciência dos cidadãos para estas questões, o que conduziu a uma maior participação daqueles nesta área. No entanto, é importante não esquecer, que algumas das intervenções fundamentais para a salvaguarda do património requerem custos, pelo que são necessárias novas formas de aumentar os recursos financeiros a isso destinados (HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, 2002, p. 213).

Na maior parte dos países europeus, os governos procuram aplicar políticas culturais eficazes, que são, muitas vezes, condicionadas por vários factores – entre os quais os recursos materiais, técnicos, humanos, burocráticos e económicos – que dificultam a gestão ágil, eficaz e flexível. Assim, é necessário saber gerir, procurando, cada vez mais, novas formas de colaboração das empresas privadas com as administrações públicas, para realizar projectos integrais acerca de sítios patrimoniais (HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, 2002, p. 223).

O património tem um carácter irrepetível, pelo que, a sua transmissão a gerações futuras constitui uma obrigação moral, ao mesmo tempo que se sensibiliza toda a sociedade para a sua origem, significado, história e perigo de desaparecimento (HERNÁNDEZ

---

<sup>18</sup> in <http://www.unesco.pt/antigo/convencaopatmundial.htm>.

HERNÁNDEZ, 2002, p. 336). Assim, na tentativa de transmitir alguns dos aspectos relacionados com o património imaterial, que é susceptível de ser perdido, serão destacadas, de seguida, os usos sociais e actos festivos, as tradições e expressões orais e as técnicas de artesanato tradicional, mencionadas pela Convenção e relativas à aldeia de Amor.

## 2.1. Usos e costumes sociais

Os usos e costumes sociais são aquilo que tornam uma comunidade diferente de todas as outras. Incluem o conhecimento, a habilidade, as práticas e representações desenvolvidas e perpetuadas pela própria comunidade com o ambiente envolvente.

No presente trabalho serão evidenciados os usos e costumes, expressos através do traje, gastronomia e convívio. O modo de vestir de uma determinada população é o reflexo da sua forma de vida, do tipo de trabalho que desenvolve e do seu nível económico. Questões estas que também se reflectem na gastronomia, dado que uma população consome, essencialmente, aquilo que produz e que se desenvolve no seu meio ambiente. O convívio é também um modo de perceber como se relacionam as pessoas, como é a sua vida pessoal e profissional e que ligação têm ao seu local. Neste caso particular, a linguagem assume um papel fulcral, uma vez que fundamenta a identidade da comunidade em questão.

### 2.1.1. Traje

Na aldeia de Amor, até meados do século XX, as pessoas usavam aquilo que as suas possibilidades financeiras permitiam, ao mesmo tempo que eram influenciadas pelos usos e costumes da zona da praia da Vieira ou de Leiria. Deste modo, as consultas à obra *Alguns aspectos do Trajo Popular na Beira-Litoral*, de António Gomes da Rocha Madahil, foram fundamentais para perceber quais as (dis)semelhanças entre o traje utilizado pelos homens e mulheres de Amor e os de lugares vizinhos.

Os trajes usados nesta região podem ser subdivididos em vários tipos. Por serem em grande número apenas serão destacados alguns deles, os que se considera terem mais relevância, por serem aqueles que, ainda hoje, o Rancho Folclórico Rosinhas de Santa Isabel – Amor, usa nas suas actuações. Assim, entre os muitos tipos de traje usados, é de evidenciar: os noivos, os domingueiros, os lavradores, os camponeses e os ceifeiros. Iremos apresentar os diversos elementos que compõem o vestuário feminino e masculino e, de seguida, perceber como a sua diferente conjugação se transforma num traje específico<sup>19</sup>.



**Fig. 11 - Traje feminino de Leiria. Mulheres no mercado**

As **blusas** usadas pelas mulheres podiam ser de diferentes formatos. Não havia normas que definissem quem as usava, qual o modo de abotoar ou o seu feitio. Pelas imagens apresentadas de seguida são visíveis quatro modelos. A primeira delas tem, na zona da cintura, cosido do lado interior, um fio em cada um dos lados que ata à frente, com um nó. Deste modo, a blusa mantém-se segura e a parte frontal fica solta e caída. Abotoa de um só lado, com pequenos botões. A segunda, tem incorporado uma espécie de corpete. Depois de apertado, a blusa fica justa ao corpo, servindo a parte da frente apenas como decoração e protecção da zona do peito. Neste exemplo, apesar de simular que abotoa dos dois lados, apenas num deles é possível fazê-lo. O modelo seguinte é o mais simples. Apresenta um elástico na zona da cintura que aconchega a blusa ao corpo. À semelhança da anterior, apenas

---

<sup>19</sup> vide apêndice XII - Quadro esquemático dos trajes, p. 172.

abotoa de um lado, apesar de simular fazê-lo dos dois. O quarto e último modelo, expõe uma blusa que tem, simultaneamente, corpete e elástico na cintura, abotoando apenas do lado esquerdo. Ao contrário das anteriores, tem folhos na zona do peito que servem como elemento decorativo. Quase todas elas apresentam aplicações de renda executadas, na maioria das vezes, pelas próprias mulheres.



Fig. 12 - Diferentes modelos de blusas

«Da cintura para baixo, o vestuário feminino popular de toda a Beira-Litoral acumulava grande número de peças; um ou dois **saiotes** grossos (um deles poderia ser curto, uma vez que não era habitual o uso de colotes – vulgarmente conhecidos por “tapa misérias”) de flanela ou de baeta; duas **saias de baixo**, pelo menos (a segunda das quais sobre a *polheira*, era de mais fina Bretanha e dispunha de largo folho bordado e de entre-meios) e, como peça última, a **saia de cima**, que, não raro, aparecia também em duplicado; **algibeira** exterior ou por baixo da saia de cima, avental, e, para determinados serviços (lavoura, transportes, caminhadas) a faixa

de lã que repuxava tudo para a cinta, onde tufava, libertando os movimentos. A saia de cima era fartamente rodada, vulgarizando-se muito as de *sete panos*. (...) São ainda algumas raparigas das fábricas, que passam diariamente oito horas, e mais, na cidade, as hortaliças do mercado, as leiteiras, que não abandonam a saia empregada (ou *plissada*, como elas hoje dizem) de *quatro panos*, isto é, feita com quatro larguras de tecido, ornamentada, em baixo, com três idas de fita, como usavam as suas avós» (MADAHIL, 1941, p. 123 a 129). Este era o seu verdadeiro luxo. Dado que não dispunham de possibilidades financeiras para evidenciar a sua vaidade, faziam-no com o rodado da saia. Afiguravam-se decorativamente muito simples, com uma barra decorativa em baixo, muitas vezes no interior e exterior. Na zona da cintura, um botão prendia a saia. A pequena abertura, por onde passavam a mão, possibilitava o acesso à algibeira. As cores e padrões eram as existentes na época, não havendo um cuidado particular com a combinação entre a cor ou padrão da saia e da barra.



**Fig. 13 - Saias, saiotes e algibeira**

Um outro elemento do traje feminino é o **avental**, «destinado a proteger a parte anterior da saia. (...) Esquemáticamente é um rectângulo de chita, de riscado, de serguilha, e também de cambraia e de seda, pendente da cinta, franzindo em cima na junção ao cóis ou cabeção, e alargando para baixo; cinge-se ordinariamente por duas fitas à cinta dando laço atrás» (MADAHIL, 1941, p. 150). Uns tinham aplicações de renda; outros, na zona do cóis, apresentavam um trabalhado denominado “favo de mel”; outros, ainda, tinham bolsos com formatos originais, como corações.

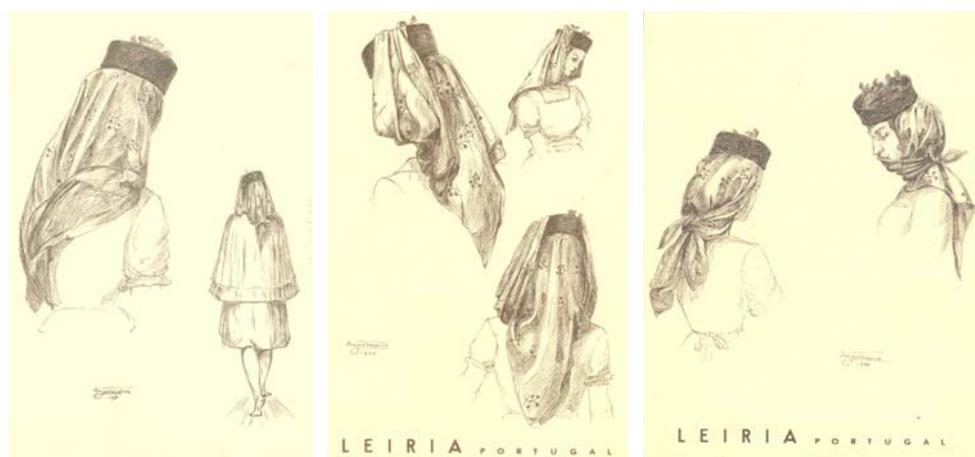
O avental, acessório indispensável às mulheres, usava-se tanto de semana como ao fim-de-semana sendo a tonalidade a sua grande diferença. Durante seis dias, cor escura, para utilizar no período do trabalho. Ao Domingo, aventais de cores claras, destacando-se o branco. O tamanho dependia da altura das mulheres, devendo chegar aos joelhos.



Fig. 14 - Modelos de aventais. Pormenor do "favo de mel"

«O capote e lenço eram outrora trajo muito corrente, tanto em senhoras, como de mulheres do povo, por todo o Portugal; hoje estão em decadência (...)» (VASCONCELOS, 1920, p. 23). Na época, acessórios indispensáveis! O **lenço** utilizava-se de diferentes formas, na maioria das vezes, com o apoio de um chapéu. Depois de dobrado em triângulo colocava-se sobre a cabeça, de forma criteriosa. Pontas soltas e caídas, apenas suspenso na cabeça pelo

próprio chapéu; duas pontas laterais presas nas abas do chapéu ficando apenas a ponta posterior solta e caída; duas pontas laterais atadas ou sobre a ponta posterior ou lateralmente, protegendo o pescoço. Dependendo da ocasião e do trabalho realizado pela mulher, o chapéu poderia ser de cartão forrado com tecido, pequeno e redondo, ou de palha, com abas largas, para proteger o rosto dos raios solares<sup>20</sup>.



**Fig. 15 – Diferentes formas de utilizar o lenço: caído; pontas laterais presas nas abas; atado (gravuras cedidas pela Biblioteca Municipal Afonso Lopes Vieira - Leiria)**

«A mulher de então não usava ainda chaile; e mesmo para o final do século passado [XIX], só muito raramente o punha; andava *em corpo*. Se queria agasalhar-se sem recorrer ao pesado capote ou ao manto, lançava pelas costas um lenço dobrado em bico, que vinha cruzar no peito, atando-se depois as pontas atrás, na altura da cinta» (MADAHIL, 1941, p. 123). «O chaile de merino preto, de dobrar a meio, e com pequeníssima franja, era por esse tempo objecto que as senhoras da sociedade não desprezavam e que não tinha baixado ainda às classes populares como actualmente. Não vai isto além de 1900, época em que era corrente o uso do *mantéu*. (...) Em muitos lugares da nossa Província ainda hoje o chaile não foi totalmente aceite; vimos já como a mulher se agasalha lançando pelas costas uma saia dobrada, à laia de *mantéu*; e frequentemente anda *em corpo*; dum e outro caso é flagrante exemplo a região de Leiria» (MADAHIL, 1941, p. 140 a 142). Na aldeia de Amor, as mulheres protegiam-se do frio recorrendo a uma saia colocada sobre as costas, assentando o

<sup>20</sup> vide apêndice XIII – Fotografias, p. 174.

cós na zona do pescoço e servindo o rodado como protecção para os braços. Outras vezes recorriam ao xaile que não era mais do que um lenço com pequenas franjas.



**Fig. 16 - Saias "casaco" (gravuras cedidas pela Biblioteca Municipal Afonso Lopes Vieira - Leiria)**

Amor, terra de lindas mulheres que fizeram andar à roda a cabeça de D. Dinis. Sadias, sólidas, opulentas de formas, desembaraçadas, direitas como colunatas gregas, estas mulheres dos campos de Leiria, com as suas saias de imensa roda, atadas na cintura, as suas peúgas de lã grosseira, os seus grandes lenços de ramagem presos no alto da cabeça por um chapelinho redondo e pequenino como uma coroa de duquesa, são das mais robustas e ao mesmo tempo das mais graciosas mulheres de Portugal. Bem mereceu que um Rei artista e poeta algum dia se tivesse enamorado delas... (MENDES, 1917, p. 31 a 34)

Vestuário masculino. Quer de trabalho ou de cerimónia, mais simples que o feminino. De um modo geral o homem vestia apenas calça, camisa, colete e, em algumas ocasiões, jaqueta (casaco). Na cintura, uma faixa. Na cabeça, chapéu ou gorro.

Dependendo do nível económico e da ocasião, o homem utilizava, na cabeça, um barrete ou um chapéu. O **barrete** apresentava-se como um carapuço preto com uma barra de lã cardada na zona inferior. Na outra extremidade uma pequena borla decorava a peça. O **chapéu**, de feltro preto ou castanho-escuro, apresentava abas direitas ou levemente reviradas, se se tratasse de uma pessoa rica ou de um momento de cerimónia. Podia empenhar uma pena de pavão como elemento decorativo.



**Fig. 17 - Barrete e chapéu de feltro**

Para protecção do tronco, as **camisas**, usualmente de algodão, apresentavam, ou não, peitilho – aplicação de um outro tecido da mesma cor, com alguns bordados ou entremeios – dependendo do seu nível económico. Somente em cerimónia ou os homens mais abastados usavam este tipo de aplicações nas camisas. Todas elas se vestiam pela cabeça, apresentando três ou quatro botões à frente. Algumas, com prega na zona posterior, permitiam maior mobilidade de movimentos.



**Fig. 18 - Camisas de algodão**

Excepto os trabalhadores do campo, todos os outros tinham por hábito vestir **colete**. De algodão, com botões e bolsos, por vezes, apresentava uma gola que poderia ser debruada a galão de seda, caso o nível financeiro o permitisse. Nas cerimónias usavam um relógio cuja

corrente pendia do bolso. O colete, com fivela atrás, possibilitava o seu ajuste de acordo com o corpo e necessidade de movimentos. Esta peça de vestuário apresentava a mesma cor da jaqueta, quando esta se usava.



Fig. 19 - Coletes de diferentes tecidos

Os noivos, lavradores e domingueiros tinham por hábito a utilização da **jaqueta**, ou seja, o casaco que colocavam por cima da camisa e do colete. De fazenda preta, castanha ou cinzenta escura e dimensões reduzidas, não ultrapassava o comprimento da cintura. Bolsos e três ou quatro botões de abotoar na parte frontal. Gola forrada, ou não, com veludo, tal como as patilhas dos bolsos.



Fig. 20 - Jaquetas

Na cintura utilizavam uma **cinta** de algodão cuja altura variava. De comprimento elevado, permitia aos os homens dar mais do que uma volta à cintura com a faixa. Nas extremidades decorava-se com pequenas franjas.



**Fig. 21 - Cinta**

**Calças.** Direitas, com uma aplicação na zona da cintura, na parte posterior, que tinha como utilidade apertar as calças. Perneiras com “boca-de-sino”. De “estamenha castanha” ou fazenda escura. Quando se tratava deste último tecido apresentavam um ligeiro bico no término das perneiras que cobriam um pouco as botas (ver destaque na fotografia abaixo).

Por baixo das calças, **ceroulas**, uma espécie de cuecas, com perneiras compridas, habitualmente até aos joelhos. Para a sua execução utilizava-se flanela, lã ou pano-cru.



**Fig. 22 - Calças masculinas. Pormenor posterior**

Nos pés calçavam **botas** de atinado ou de calfe, com atacadores ou elástico. Estas últimas usavam-se apenas em datas festivas dado que o elástico se apresentava frágil e perdia a elasticidade com rapidez. Dependendo do trabalho desenvolvido era também frequente a utilização de **tamancos** ou nada!



**Fig. 23 - Botas**

Nas épocas em que o frio apertava ou durante a noite, quando tinham necessidade de se levantar, os homens recorriam ao **capote**. Casaco comprido, de fazenda escura, de abotoar à frente, com uma sobreposição de tecido na parte superior, deixava os braços protegidos e, simultaneamente, os movimentos libertos. Na zona do pescoço, a gola caía para os ombros. Não ostentava qualquer tipo de decoração e o seu peso era considerável! O feitio não se baseava num corte direito, mas sim em circunferência, evidenciando um ligeiro rodado.



**Fig. 24 - Capote (vista frontal, pormenor e vista posterior)**

### 2.1.1.1. Noivos

No dia do casamento, noivo e noiva, usavam roupas comuns, para utilização posterior, ao Domingo.

O homem vestia fato de fazenda de lã preta, composto por calça, colete e jaqueta (casaco) com bolso do lado direito onde colocava um lenço branco com uma das pontas visíveis. A camisa, de cor branca, possuía um cabeção trabalhado, feito a partir de outro tecido, também da mesma cor. Na cabeça, um chapéu de aba larga. Nos pés, bota preta. Para se proteger a si e à noiva tanto da chuva como do sol levava um chapéu-de-chuva, de grandes dimensões, denominado “borda-d’água”.

A noiva. Saia preta, de marinho ou tecido brocado, blusa clara ou escura, de acordo com o seu gosto pessoal. A saia apresentava-se lisa na parte da frente e com pregas miúdas na parte de trás, onde tinha também duas fitas apenas com fins decorativos. Na cabeça usava um lenço branco, com as pontas caídas, e um chapéu redondo. Pelas costas, para entrar na igreja, usava uma capa de fazenda de lã preta e um ramo de flores. No braço levava uma saca pendurada. Calçava meia branca e sapatos.

Até cerca dos anos 30 as noivas vestiam-se de preto. As cores mais claras passaram a ser utilizadas depois daquela época. O preto permanecia apenas no lenço da cabeça e no xaile de fitas que lhes era oferecido pela madrinha, no momento do enxoval, usualmente celebrado na quinta-feira antes do casamento. No Inverno utilizavam-no para se protegerem do frio; no Verão levavam-no pendurado no braço.



**Fig. 25 – Fato de noivos. "Noivos" do Rancho Folclórico Vale do Lis – Barreiros**

### 2.1.1.2. Domingueiros

A designação de “domingueiro” aplicava-se a toda a população que, ao Domingo, apresentava um maior cuidado com a sua apresentação. A roupa usada neste dia era a mesma dos restantes dias da semana, com outro tipo de adereços.

Homem. Calça e colete de sarrabeco castanho e camisa branca. À cintura, uma cinta e na cabeça um barrete preto. As botas ostentavam cor clara.

Mulher. Saia comprida, de armur, com barra de cetim, blusa com rendas nas mangas e avental (branco, caso se tratasse de dia de festa). Na cabeça, lenço “chinês” e chapéu redondo, de veludo. À cintura, no interior ou exterior da saia, a algibeira. Nos pés, meia clara, que lhe chegava aos joelhos, e sapato, usualmente de cor clara.



Fig. 26 – “Domingueiros” do Rancho Folclórico Vale do Lis – Barreiros

### 2.1.1.3. Lavradores

«Os homens da Beira-Litoral usam ainda a jaqueta de pano forte, e de veludilho também, cortada na cinta, por vezes debruada com fita de lustro, e bolsos talhados verticalmente ou em diagonal. Mais antigamente, com alamares ou com grandes botões de

prata. A esta jaqueta corresponde a calça afunilada, de boca-de-sino, com patilha sobre a bota» (MADAHIL, 1941, p. 75). Ambas eram de fazenda de lã preta. Usavam ainda camisa de cor branca, chapéu de aba larga e bota preta.

As mulheres trajavam saia de estamenha azulada e blusa “aos raminhos”. O avental, colocado por cima da saia, apresentava bordados manuais. Traziam ainda uma algibeira colocada à cintura e uma saca de retalhos. As meias tinham cor clara, tal como os sapatos.



**Fig. 27 - Traje de lavradores**

#### 2.1.1.4. Camponeses

O homem que vivia e trabalhava no campo, com baixos rendimentos, vestia calça de cotim escuro, camisa “de riscado” com cabeção, com três ou quatro botões à frente. Vestia-se enfiando-a pela cabeça, um trabalho mais rápido. Usava na cabeça um barrete preto cuja ponta podia pender para os lados ou para trás de acordo com a posição do sol, protegendo o rosto. Na cintura, colocava uma cinta preta e nos pés bota grosseira.

As mulheres, saia de chita às flores, estamenha ou flanela; blusa de tecido também às flores; avental de opalina, com favos de mel feitos manualmente; algibeira do lado direito, na

parte interior da saia; na cabeça, um lenço garrido de lã ou de pano às flores e um chapéu preto, redondo, de veludo; meias de material semelhante ao algodão e sapato grosseiro.



Fig. 28 - Vestuário de camponeses

### 2.1.1.5. Ceifeiros

Os homens e mulheres designados ceifeiros eram aqueles que desenvolviam actividades de ceifa, ou seja, os que executavam as colheitas de cereais ao longo do ano.

Os homens, calça de cotim escuro ou tecido de lã cinzenta. A camisa apelidada “de riscado”, com três botões, vestia-se pela cabeça. À volta do pescoço, um lenço “tabaqueiro” para se protegerem das praganas. Na cintura uma cinta e na cabeça um barrete preto ou um chapéu de palha. Nos pés, tamancos ou nada! Na mão, no caminho para a lavoura, levava um quartilho de madeira<sup>21</sup>.

As mulheres vestiam saia comprida, de chita ou flanela escura, com muita roda. Avental “de riscado” também escuro, uma vez que o trabalho implicava muita sujidade e as cores claras denunciá-la-iam muito rapidamente. A blusa, de tecido, apresentava flores miudinhas estampadas. Na cabeça, um lenço garrido e um chapéu de palha. Na cintura, um cordão com o qual alteava a saia, isto é, levantava-a para cima e apertava-a de forma a ter maior liberdade

---

<sup>21</sup> vide apêndice XIII – Fotografias, p. 174

de movimentos na execução do trabalho. Para se protegerem das picadas de insectos traziam «uma espécie de meias de lã sem pés (...), quer de Verão, quer de Inverno; conhecem-se pelo nome de *canos*» (MADAHIL, 1941, p. 152). Nos pés, tamancos ou sandálias até ao momento de chegarem às terras, onde trabalhavam descalças. No ombro esquerdo, no caminho para o campo, usava um lenço escuro pendurado, sobre o qual colocava a foice.



**Fig. 29 – Traje de ceifeiro e ceifeira. “Ceifeiros” do Rancho Folclórico Vale do Lis – Barreiros**

## 2.1.2. Gastronomia

Os pratos confeccionados na aldeia de Amor, desde as entradas às sobremesas, eram influência tanto daquilo que ali era cultivado como do que provinha das localidades vizinhas. Desta forma, este capítulo não será restrito a esta localidade mas sim a toda a região de Leiria, conhecida essencialmente pela sua doçaria. Quem nunca ouviu falar das Brisas do Lis<sup>22</sup> ou do arroz doce leiriense<sup>23</sup>? As primeiras remontam ao antigo convento de Santana, hoje demolido, onde as freiras se dedicavam ao seu fabrico. Uma freira ensinou os seus segredos à esposa do proprietário do café Colonial, que aprendeu a arte. De tal forma que ainda hoje se falam das deliciosas Brisas do Colonial. Além desta especialidade, outras também poderão ser

---

<sup>22</sup> vide apêndice XIV – Receitas, p. 177.

<sup>23</sup> Antigamente o arroz doce era feito apenas com arroz cozido em água e misturado com açúcar e limão. Depois de colocado em pequenas taças era polvilhado com canela.

destacados como acontece com os canudos<sup>24</sup> ou os ovos folhados<sup>25</sup>. Ainda no que diz respeito à doçaria destacam-se também as filhós e os bolos, uma aparição apenas nos dias de festa, nomeadamente a Páscoa, o Natal ou os casamentos.

A maior parte dos habitantes desta povoação dedicavam-se à agricultura e, com aquilo que cultivavam, elaboravam as suas refeições. Com os recursos financeiros reduzidos, a imaginação era um factor determinante na hora de elaborar as refeições, com alimentos quantitativa e diversificadamente limitados. Deste modo, as papas de milho, a abóbora, a sardinha salgada, o toucinho, a broa e o vinho eram a base da alimentação. As carnes e o bacalhau praticamente não existiam. No primeiro caso e uma vez que a quase totalidade da população criava gado iam consumindo algum daquele produto, mas sempre em quantidades reduzidas. A matança do porco, feita apenas uma vez por ano, dava carne para o consumo das famílias durante os doze meses, não podendo haver qualquer tipo de desperdício, principalmente no que toca à carne mais gorda, que também se consumia. Deste animal aproveitavam-se todos os tipos de carnes que, quando não tinham outra utilidade, serviam para a preparação de enchidos feitos no próprio dia da matança.

Esta era uma forma de conservar as carnes, de não desperdiçar e de ter mais variedade de bens alimentares. Entre os enchidos evidenciam-se o chouriço seco ou fumado e a morcela de arroz, original da freguesia de Marrazes. Entre os pratos confeccionados, podem destacar-se dois daqueles que se baseavam no aproveitamento das carnes de porco. São eles a fritada de porco<sup>26</sup> e o feijão amarelo com ossos de porco.

A sardinha, também muito presente nos pratos elaborados e provenientes das praias vizinhas, nomeadamente a Vieira, o Pedrógão ou até mesmo a Nazaré, conservava-se em sal até começar a amarelecer. “Samosa”, pouco sadia, com um sabor acre tão do gosto do camponês, apelando a mais um copo de boa pinga retemperadora.

A batata, como elemento das refeições, era também constante, mas recente. No início do século XX era ainda frequente o consumo de castanha e bolota.

Para acompanhar as refeições, que frequentemente eram muito pesadas, por serem compostas de alimentos com farináceos, consumia-se vinho de fabricação caseira.

---

<sup>24</sup> *vide* apêndice XIV – Receitas, p. 177.

<sup>25</sup> *vide* apêndice XIV – Receitas, p. 178.

<sup>26</sup> *vide* apêndice XIV – Receitas, p. 178.

Depois de colhidas as uvas, cada um tratava aquele fruto da melhor maneira que sabia, de modo a obter bom vinho, aguardente e abafado. Com trabalhos pesados os homens consumiam grande quantidade de álcool. Os licores eram também consumidos depois de produzidos pelos próprios, com sabores de tangerina, pêsego, ameixa ou cereja. Ainda no que diz respeito às bebidas, o cacau assumia também um papel fulcral. Fazia-se com água fervida ao lume, em chocolateira de barro. O café de púcara desenvolvia-se de forma idêntica, mas com uma particularidade. Depois de colocado o café na água, juntava-se uma brasa, para o fazer assentar, e por vezes, um pouco de sal que lhe tirava o amargo, poupando o açúcar.

Relativamente aos acepipes ganharam relevo os tremoços, as pevides de abóbora e os pinhões de Leiria, já afamados por Lisboa no século passado, sobretudo com as “enfiadas”.

«Certos pratos originais correspondem a receitas relativamente recentes, embora normalmente baseadas na boa cozinha tradicional. Entre outros há que salientar a feijoada de chocos<sup>27</sup>, variante regional do ensopado de borrego (...), assim como também a morcela de arroz<sup>28</sup> e as autênticas migas leirienses<sup>29</sup> (...). Saibamos, então, que no campo, o matabicho era por volta das seis ou sete horas da manhã, o almoço por volta das oito ou dez, o jantar ao meio dia, a merenda às dezasseis e a ceia entre as dezanove e vinte horas (GOMES, 1998, p. 36 a 39)». A título de exemplo, ao longo de um dia comum, de semana, poderíamos observar na mesa de uma casa:

Matabicho	6:00 / 7:00	Trago de aguardente com figos secos, nozes ou passas (Homens) Café com pão ou bolo (Mulheres e crianças)
Almoço	8:00 / 10:00	Sopa de hortaliça com feijão ou arroz Azeitonas, sardinhas, bacalhau assado, migas de bacalhau
Jantar	12:00	Sopa de carne Toucinho ou outra carne de porco
Merenda	16:00 / 17:00	Broa ou pão, azeitonas, sardinhas assadas
Ceia	19:00 / 20:00	Sopa de hortaliça com feijão ou arroz Azeitonas, sardinhas, bacalhau assado, migas de bacalhau

**Tabela 1 - Refeições e seus horários**

<sup>27</sup> vide apêndice XIV – Receitas, p. 179.

<sup>28</sup> vide apêndice XIV – Receitas, p. 180.

<sup>29</sup> vide apêndice XIV – Receitas, p. 180.

São vários os restaurantes que se encontram por toda a freguesia. Todos eles têm à disposição os mais variados pratos. Nas pastelarias não faltam as Brisas do Lis e os Canudos de Leiria e, nos restaurantes, é impensável faltar o arroz-doce como sobremesa! Pelos cafés e tabernas estão sempre disponíveis as pevides e tremoços, na maioria das vezes, preparados por habitantes da aldeia, que assim conseguem amealhar algum dinheiro.

A Junta de Freguesia iniciou, em 2009, a comemoração do aniversário da freguesia, festa que incluiu também a gastronomia. Foi uma forma de promover não só os restaurantes e pastelarias como, acima de tudo, as comidas e bebidas da zona. É objectivo, por parte do executivo, tornar esta efeméride num acontecimento reconhecido por toda a região, promovendo sempre o que de melhor há na freguesia, passando fundamentalmente por esta área!



**Fig. 30 - Brisas do Lis e Canudos de Leiria**

### 2.1.3. Convívio

O ser humano, enquanto tal, é comunicador e necessita do convívio com os outros para sobreviver. É nessa partilha que está, muitas vezes, a evolução da humanidade. Com a troca de ideias, experiências e dúvidas é possível progredir.

Este capítulo pretende ser um breve apontamento dos locais onde os habitantes da aldeia de Amor se reuniam para conviver e divertir-se. Entre estes locais iremos destacar o largo da igreja – centro do lugar – e as tabernas. Uma vez que a convivência entre as pessoas se fazia nos momentos de trabalho iremos destacar as descamisadas, as vindimas e as matanças, autênticas reuniões de familiares e amigos que, além de trabalharem, também se divertiam com a conversa, danças e cantares!

Em Amor, o largo de reunião situava-se – e situa-se – junto à igreja matriz, para o qual confluem cinco dos arruamentos do lugar. Era e é aqui que os homens de mais idade se reúnem, com particular incidência ao Domingo de tarde, tal como refere António Medeiros (1991, p. 171): «O largo é, a maior parte das vezes, um espaço restrito que se abre face a um edifício de maior qualidade ou à volta de um cruzeiro, ou num ínfimo alargamento de rua. Ali se sedia habitualmente a taberna, em cujas imediações permanecem os homens, bebendo e conversando em pequenos grupos, ora dentro ora fora do estabelecimento. É este o local onde, ao fim das tardes ou ao Domingo, pode ser encontrada a maioria da população masculina. As mulheres passam pelo largo sem se deter; se, por acaso, entram na taberna retiram-se rapidamente uma vez feitas as compras. Só fora do largo podem ser encontrados pequenos grupos de mulheres, sentadas junto à rua, ou circulando em seus afazeres». Para beneficiar o local de encontro ali instaladas estavam duas tabernas, uma das quais ainda se encontra em funcionamento, a já referida “Taberna do Leonel”. «A taberna é vista como uma realidade própria das aldeias ou dos bairros mais pobres da cidade, e está associada à tradição, a algo que se estaria a perder com a modernidade. [...] A taberna localizada numa casa de arquitectura antiga, de paredes grossas, sem janelas; servia sobretudo vinho e, no seu apogeu, dispôs mesmo de um frigorífico» (ALMEIDA, 1991, p. 176).

No largo, os homens ocupavam parte do seu tempo livre com os jogos de cartas, chinquilha ou fito<sup>30</sup>, sempre acompanhados pelos copos de vinho. Esta essência não podia

---

<sup>30</sup> vide apêndice XV – Jogos tradicionais, p. 181.

faltar! Era ela que, em conjunto com outros atractivos, fazia os homens manterem-se nestes locais durante horas!

A maioria das mulheres apenas por ali se via de passagem: ou em pequenas conversas com outras mulheres que encontrassem na rua, ou nos momentos em que iam à taberna fazer algumas compras, já que estes locais assumiam também o papel de mercearia. Ao contrário daquilo que seria previsível, nas tabernas também se encontravam mulheres a consumir álcool. Não eram em número elevado e não se mantinham naqueles locais por muito tempo. Faziam apenas o seu consumo de vinho e abandonavam o local. Os homens, ao contrário, mantinham-se largas horas em conversas com os amigos, muitas delas motivadas pelo excessivo consumo de vinho. «Junto com o beber vem [vinha] o falar, no sentido de conversar, o que é em si um acto de troca. A conversa em torno da bebida é [era] regida pela retórica das histórias exageradas, em que predominam as de caça, pesca e sexo, e o comentário em alta voz sobre o trabalho, o sexo, as mulheres e o futebol, evitando a política [...]. Estes sentam-se [sentavam-se] à volta de uma mesa, geralmente com um propósito, como o jogo ou um petisco, já que o mais comum é [era] estar de pé e circular, aberto a quem chega [chegava], pronto para o movimento e a deambulação» (ALMEIDA, 1991, p. 179).

As tabernas além de locais de divertimento (jogos) eram também espaços de ligeiras refeições, os chamados petiscos. Os acepipes (já mencionados no capítulo da gastronomia), o bacalhau, os caracóis e as enguias eram alguns dos pratos aqui servidos e que deliciavam os presentes!

Aplauda-se aqui a realização de tasquinhas como actividade desenvolvida, integrada na comemoração do aniversário da freguesia, mencionada no capítulo anterior. São uma forma de promover o convívio entre os habitantes do lugar, a três níveis: os organizadores do evento, os participantes directos e os visitantes. Deste modo, além do convívio em si mesmo, promoveu-se a entreatajuda e o trabalho em equipa em prol do desenvolvimento do lugar. Incentivou-se o consumo de pratos típicos, acepipes, doces típicos, café “d’avó” – conhecido por café de “borra” – e, até mesmo, de um copito ou outro!

### 2.1.3.1. Descamisada

Os terrenos, de preferência junto a uma linha de água, denominados “terrenos de regadio”, eram estremados e lavrados com o apoio de vacas às quais estava presa a charrua pelo cabeçalho. À medida que a terra ia sendo lavrada, com o auxílio de uma pessoa que conduzia a charrua da parte de trás uma outra ia mais atrás, com um avental, no qual levava as sementes que ia lançando à terra, em pequenas pitadas. Depois de semeado o milho, lançava-se à terra o feijão, semeado “de lanço” (espalhado). A terra ficava a “corar” durante umas horas. Mais tarde gradava-se com o apoio de uma grade para “cortar a leiva” (tornar a terra mais solta). Com a charrua, abriam-se os regos com um metro e meio de largura e vinte centímetros de profundidade. Três semanas depois o milho encontrava-se pronto a desbastar e sachar para que as ervas não predominassem. Passadas mais três semanas desbastava-se novamente, “arrendava-se” (arrancavam-se as ervas com o sacho) adubava-se e regava-se. A partir dessa altura mantinha-se a rega semanal até surgir o cruto e estar pronto a ser colhido. Uma vez apanhado, pendurava-se no barraco, a secar, para posteriormente dar aos animais.

A rega mantinha-se. No momento em que o feijão, que havia sido semeado na mesma época, estava “louro” ou quase seco era colhido. Transportava-se para as eiras. Depois de seco “malhava-se” (batia-se o feijão com um moal para abrir a vagem e soltar o feijão) à hora da sesta. A palha era retirada para dar aos animais e o feijão passado pelo erguidor para retirar a moinha (pequenos pedaços de palha que ficavam agarrados ao feijão). Estava preparado para guardar em arcas de madeira. A rega do terreno repetia-se até que, ao retirar uma “camisa” da espiga de milho, não vertesse “leite”. Nessa altura a rega do milho parava! Quando o milheiro começava a secar as espigas estavam prontas a apanhar!

Com o auxílio de uma foice, o milho era cortado, pé por pé. Carregava-se num carro de vacas e era levado para as eiras. Depois de descarregado retiravam-se as espigas do milheiro. Terminada a tarefa este último era pendurado no barraco tal como os crutos, servindo também de alimento aos animais. As espigas eram descamisadas (retirada a “camisa” – folhas de fora), sendo as “camisas” secas ao sol, e guardadas no palheiro para alimentar os animais. A espiga deixava-se na eira a secar até ao momento em que era passado com o moal. O milho, juntava-se num monte e diversas pessoas, de ambos os lados do monte, batiam-no até que se separasse do carapulo. Estes reviam-se um a um para que nenhum bago de milho se perdesse!

Guardavam-se para fazer fogueira. O milho mantinha-se na eira a secar. Uma vez seco passava-se no erguidor e armazenava-se em arcas<sup>31</sup>.



**Fig. 31 - Milho a secar na eira e já guardado em arca de madeira**

### 2.1.3.2. Vindimas

Tudo começava com um grupo de homens que se juntava para cavar a terra com o auxílio de enxadas. Para que todos eles lançassem a enxada à terra, ao mesmo tempo, um deles dizia: “Ó barreira oh!” As mantas (valas cavadas na terra) tinham de ser fundas e largas. Terminado este trabalho “desmanteava-se” a terra, isto é, nivelava-se e colocava-se o bacelo. Durante os dois anos seguintes ia-se “arrendando” a terra (cavando as ervas com o apoio do sacho). De Abril a Julho pulverizava-se, semanalmente, a vinha com uma máquina de sulfatar com sulfato em pedra (derretido 24 horas antes) e cal. As cepas iam dando cachos de uvas que eram colhidos no início de Outubro. Com o passar dos anos a quantidade de cachos ia aumentando.

No dia marcado para vindimar, juntava-se um grupo de pessoas que iam à vinha cortar as uvas das cepas. Com o apoio de uma faca, ou tesoura pequena, cortavam os cachos, colocando-os num balde. Quando o balde estava cheio despejavam-se as uvas dentro de

---

<sup>31</sup> vide apêndice XVI – Fotografias, p. 184.

outros, maiores, que se encontram espalhados pela vinha. Quando estes enchiam, um homem despejava-os na tina ou dorna, ou seja, em recipientes grandes, de madeira, ovais ou redondos, respectivamente, que se encontravam em cima do carro de vacas. Depois de atestada levava-se para casa e mudavam-se as uvas para o lagar (tanque de cimento com uma barra de ferro a meio) com o auxílio de uma forquilha. Pisavam-se os cachos no lagar. Era uma faina, durante três dias: calcavam-se, calcavam-se, dava-se-lhes a volta, para que o vinho fervesse! Terminado este tempo e depois do vinho deixar de fazer bolhas, escorria-se e colocava-se nas pipas. Juntavam-se os engaços (cachos de uvas depois de fervidos) perto da barra de ferro e, com uma outra que encaixava naquela e com dois meios círculos de madeira, apertava-se. De cada um dos lados da barra colocava-se uma pessoa para a empurrar para trás e para a frente, fazendo pressão. Deste modo, retirava-se todo o vinho que ainda se encontrava nos cachos. Depois dos engaços secos ensacavam-se e levavam-se ao alambique para que fossem destilados e, assim, obter o bagaço! O vinho colocava-se em pipas e no dia de São Martinho, em Novembro, provava-se!

Ainda hoje as vindimas se vão fazendo no início do Outono, com um sistema mais modernizado, não envolvendo um tão grande número de pessoas e tempo. Recorre-se aos tractores para transportar as uvas da vinha até casa; ao “esmagador” para derreter as uvas evitando calcá-las; a um “chupador” para retirar o vinho do lagar e não esperar que ele escorra. Técnicas que permitem que o dono da vinha apenas necessite de auxílio para a colheita.



**Fig. 32 - Dorna e "espremedor", utensílios do “Ti Manel Alves”**

À medida que os mais idosos vão falecendo, as vinhas ficam destinadas ao abandono. Os seus filhos ou netos desempenham actividades profissionais que não lhes permitem disponibilidade para tais tarefas. À semelhança das vinhas, também os utensílios se vão perdendo. Com o passar do tempo são substituídas por outros mais modernos e colocados de parte. No momento das gerações seguintes preservarem aqueles bens, que têm em si diferentes histórias, são, aos seus olhos, objectos velhos e inúteis!

A este nível, sugere-se a criação de um espaço, onde estes e outros objectos possam ser preservados, bem como todas as suas histórias e modos de funcionamento. Será uma forma de não perder parte do património material associado a este tipo de trabalho que tem tendência a desaparecer. Neste sentido a Junta de Freguesia enveredou esforços para recuperar um lagar. Não no lugar de Amor, mas em Casal dos Claros. Propriedade de um particular, que o doou àquela entidade, a fim de ser recuperado e destinado a toda a população. Património ilustrativo de uma realidade não muito longínqua. A sua inauguração realizou-se no evento comemorativo do aniversário da freguesia, a 12 de Setembro de 2009!

Agora que o primeiro passo está dado é fundamental que a Junta de Freguesia continue a promover a sua existência, nomeadamente com a realização de actividades para as crianças das escolas primárias. Poderão recorrer ao auxílio das pessoas mais idosos que darão testemunho real daquela actividade. A promoção de recriações históricas de todo o processo das vindimas, desde o plantar do bacelo até ao consumo do vinho é outra solução apontada. Neste sentido, deverão começar a recolher testemunhos, em áudio e imagem, para que, depois do falecimento dos mais idosos, as memórias se não percam!



**Fig. 33 - Lagar restaurado e aberto ao público em Casal dos Claros – Amor**

### 2.1.3.3. Matança

Segundo Alberto de Sousa na obra *O traje popular em Portugal nos séculos XVI a XIX* as matanças eram retratadas no princípio do século XVI como cenas de uma aldeia em que um homem colocava uma faca no suíno enquanto outro segurava as pernas do animal. «Ambos trazem barrete de pele de coelho ou raposa, grossos gibões e botiffarras». (...) Havia ainda a figura de «uma velha com mantel (toalha que envolve a cabeça e o rosto) soqueixado, mangas arregaçadas» (SOUSA, s. d., p. 5). Ainda no mesmo século, mas na década de 60, aquela actividade é descrita como um «homem matando um porco a machado e outro assistindo. Ambos de gorra com aba revirada, pelotes, meias altas, sapatos ponteagudos» (SOUSA, s. d., p. 30).

Segundo os testemunhos recolhidos junto dos habitantes de Amor, a matança do porco era também uma festa de família, amigos mais chegados e vizinhos, uma vez que todos se reuniam para ajudar na morte do animal e na preparação das carnes. Eram efectuadas, normalmente, ao sábado à noite, pois a festa ia pela noite dentro. Assim, o “dia” começava cedo com os homens a juntarem-se para o abate. A porta do curral era aberta para que o porco saísse. Três ou quatro homens tentavam agarrá-lo. Uma vez agarrado era virado de patas para o ar. Cada um dos homens agarrava uma pata. Um outro punha um pé em cima do pescoço. Depois de bem seguro espetava-se o cebolão (utensílio semelhante a um espeto, feito de ferro) na zona do coração para o matar de imediato. Certificados de que o animal estava morto, no buraco aberto pelo cebolão, cravavam um pau, de ponta aguçada, para que não perdesse sangue. Colocava-se em cima de uma escada suspensa horizontalmente em dois cavaletes ou bancos, com o cuidado de deixar a cabeça mais alta que o restante corpo. Com *caraqueija* (arbusto colhido no pinhal), chamuscava-se a pele. Depois de todo o animal chamuscado acendiam-se novos ramos para que o coiro ganhasse cor. Ao mesmo tempo que era lavado, raspava-se o queimado com telhas, facas ou com utensílios inventados para o efeito.

Terminada esta primeira fase, pendurava-se com uma corda, com a cabeça para baixo, e abria-se ao meio desde o rabo até ao focinho, sendo necessária uma bacia para aparar todo o sangue, aproveitado para as morcelas. O interior era totalmente limpo. O rabo era atado com um cordel para que não saíssem porcarias. As tripas eram puxadas e, em conjunto todos os

outros órgãos, eram extraídas, caindo para um tabuleiro de madeira. Depois de limpo mantinha-se o animal pendurado para que secasse<sup>32</sup>.



**Fig. 34 – Cebolão. *Caraqueija***

Finalizado o serviço, os homens descansavam e as mulheres entravam em acção. Dos órgãos extraídos eram aproveitados o fígado, o baço e o coração, ficando apenas as tripas. Destas era extraída a gordura que se cortava em pedaços muito pequenos e se reservavam. Num ribeiro de água corrente eram lavadas, viradas do avesso e limpas com o auxílio de uma verga miúda, dobrada ao meio, para retirar o veio da tripa. Terminada a lavagem o trabalho continuava em casa. Uma mulher, durante duas horas limava-as com cebola picada, sal grosso, laranja partida em pequenos pedaços, salsa e vinagre. Finalizado este trabalho as tripas estavam prontas a utilizar!

Para as morcelas o sangue aproveitado do porco levava vinho e sal (para que não coalhasse), cebola picada, cravo, cominhos e pedaços de gordura. De seguida adicionava-se arroz cozido em água. Os ingredientes eram misturados com uma colher de pau e as tripas eram cheias. Feitas todas as morcelas, colocava-se uma caldeira de água ao lume. Aquecida a água colocavam-se as morcelas na caldeira para cozerem. Depois de cozidas estavam prontas a comer!

---

<sup>32</sup> vide apêndice XVII – Fotografias, p. 187.



**Fig. 35 - Processo de enchimento das tripas para as morcelas**

Enquanto isto, os homens preenchem o seu tempo com conversas ou jogos, como o fito ou o chinquillo, sempre acompanhados por boa pinga!

Horas mais tarde os homens voltavam ao trabalho com o desmanchar do porco. Extraíam-se febras para as chouriças, bucho, bexiga e negrito; as peças de toucinho e os ossos eram reservados na salgadeira (arca de cimento com tampa de madeira cheia de sal grosso) e aqui se mantinham em conservação. Da zona em que o porco era aberto, retiravam-se pedaços de toucinho, para fazer torresmos.

As febras migavam-se em pequenos pedaços. Separados os mais secos dos mais ensanguentados, temperavam-se, separadamente, com sal, alho, louro, vinho e colorau, ficando a “curtir” entre 4 a 5 dias. Terminado este período as tripas restantes, entretanto salgadas para não se estragarem, eram cheias. Feitas as chouriças, penduravam-se no fumeiro.

O negrito (tripa junto ao rabo), a bexiga e o bucho eram cheios com a carne mais ensanguentada e cosidos com uma agulha e linha. Colocavam-se numa panela de água a ferver até cozerem por completo. Retiradas para uma bacia, com carqueja no fundo, secavam sem assentar na água que delas escorria. Posteriormente, eram pendurados num fumeiro para enxugar, tal como as chouriças. Ali ficavam durante quinze dias! Enquanto não apresentassem resistência era necessário fazer fogueira diariamente para que as carnes secassem com maior rapidez evitando a sua deterioração. Depois de secos estavam prontos a consumir!

Os torresmos faziam-se a partir de pedaços de toucinho (carne mais entremeada), do lado da barriga do animal, temperada com sal. Eram cortados pequenos nacos e colocados

numa caldeira com banha, retirada do próprio animal. Depois de cozidos podiam ser consumidos. Os que o não eram no próprio dia guardavam-se numa panela de barro, juntamente com a banha em que haviam sido feitos para que se conservassem.

Nas ementas deste dia o caldo de morcela era peça fundamental. Não raras vezes juntavam cabeças de nabo e, por vezes, vinho. A festa terminava com uma confraternização entre todos.

Hodiernamente a matança do porco enquanto festa de família caiu em desuso. Uns porque deixaram de criar porcos; outros porque as novas normas impõem demasiadas regras que, a cumprir, tornam aquela actividade demasiado dispendiosa. Ainda há quem execute a morte do animal em casa, mesmo sendo ilegal, desculpando-se que se destina apenas ao consumo doméstico. Na quase totalidade dos casos é verdade, mas mesmo assim não deixam de ser uma infracção à lei. Os resistentes que se esforçam por manter esta actividade não a executam como há 20 anos. Os recursos são outros e, à semelhança da vindima, exige um número muito mais reduzido de participantes. Deixou de ser a festa da família, que se prolongava por várias horas, para ser uma tarefa simples, rápida e solitária. A *caraqueija* deu lugar aos maçaricos a gás; as tarefas femininas de lavar as tripas e enche-las de pedaços de carne deram lugar a nada!

Assim, com o decorrer dos anos esta tarefa está destinada ao desaparecimento! E com ela irão os utensílios utilizados... Para que tal não aconteça é urgente promover a sua salvaguarda. Não só dos próprios objectos, como da tarefa em si mesma, recorrendo a fotografias, vídeos ou outros suportes que permitam, no futuro, conhecer como se desenvolviam as matanças.

Numa exposição, recriação histórica ou até mesmo num futuro museu estes suportes serão fundamentais. Irão contextualizar e dar a conhecer aquela actividade banal que, hoje, à luz da lei, é crime!

## 2.2. Tradições orais

Pode entender-se por tradição oral os provérbios, rimas, mitos, canções épicas, poemas, canções, etc., todos eles transmitindo conhecimentos, valores e memórias colectivas que são essenciais para a vitalidade cultural.

A tradição oral ganha forma através da linguagem, elemento fundamental para o património cultural imaterial das comunidades, sendo o seu veículo de transmissão. Uma vez que a tradição oral se baseia no “boca a boca” é usual que, ao longo dos tempos, sofra algumas variações.

Na salvaguarda das tradições orais o essencial é a preservação da sua função social, do seu papel no dia-a-dia ou na vida festiva e a natureza inter-pessoal da sua transmissão.

As artes do espectáculo também ligadas às tradições orais abrangem essencialmente a música vocal e instrumental, a dança e o teatro. Compreendem a diversidade das expressões culturais que, juntas, testemunham a criatividade humana e que se encontram em diferentes graus, nos vários domínios do património intangível ou imaterial.

Entende-se como património cultural intangível, de acordo com a Convenção de 2003, as práticas, representações, expressões, conhecimentos, habilidades – bem como os instrumentos, objectos, artefactos e espaços culturais associados – que as comunidades, grupos e, em alguns casos, indivíduos reconhecem como uma parte do seu património cultural. É transmitido de geração em geração, constantemente recriado pela comunidade e grupos, relacionando-os com o seu ambiente, a sua integração com a natureza e a história, criando um sentido de identidade e continuidade.

Ao nível das tradições orais serão destacadas, neste trabalho, as danças e cantares tradicionais de Amor e que ainda são recordadas pelos grupos folclóricos existentes. Desta forma, as memórias não são perdidas. As recriações são fiéis à realidade, com testemunhos vivos que ainda são possíveis de recolher. A população continua a identificar-se com esta realidade!

## 2.2.1. Danças e cantares tradicionais

Muitas vezes origem das danças e cantares tradicionais está na transformação de outras que o povo da terra, ao longo do tempo, vai transformando de acordo com a sua própria realidade, como as situações da vida pessoal ou de trabalho. Daí que, no lugar, não se conheça o nome de nenhum autor de letras ou compositor de músicas tradicionais. Antes, elas têm vindo de geração em geração, sendo perpetuadas pelos ranchos folclóricos.

A transmissão de cantares foi-se perdendo ao longo dos tempos, à medida que o trabalho no campo foi abandonado e se deu lugar à mecanização da agricultura. Era ali, durante o tempo de lavoura que as cantigas iam sofrendo alterações e perdurando no tempo.

As letras das canções referem-se essencialmente ao universo da região: a natureza, o amor, o trabalho. São essencialmente com rima e refrão, fáceis de decorar. As letras nem sempre se diziam correctamente. Numa época em que a maioria da população não sabia ler nem escrever, cantavam do mesmo modo que falavam, substituindo, frequentemente, os vocábulos, aplicando regionalismos. As canções recolhidas para a realização deste trabalho são de carácter profano. São cantigas de trabalho, serão e divertimento, tendo na sua maioria uma coreografia associada. As danças efectuavam-se depois de terminado o dia de trabalho, servindo não só como mote de convívio, mas também como forma de esquecer ou aliviar o cansaço de um dia de lavoura. Quando se cantava no decorrer do trabalho pretendia-se, também, manter a mente entretida com algo alegre, motivando o povo para as suas tarefas.

De acordo com a recolha efectuada junto do Rancho Folclórico Rosinhas de Santa Isabel – Amor, destacam-se entre as mais variadas canções<sup>33</sup>:

- Pois aqui, aqui, aqui	- Toma lá dá cá	- Ó prima ó rica prima
- Indo eu	- Salgueirinho à borda da água	- Limões
- Ó que lindo par eu levo	- Papagaio	- Praias lindas e belas
- A Machadinha	- Ceifeiras	- Pedreiro
- O ladrãozinho	- Erva-cidreira	- Loureiro
- A viuvinha	- Enleio	- Pinheiro manso (final século XIX)
- Chora linda	- Verde-gaio	
- Cadição	- Ó Rosita (século XVIII)	

---

<sup>33</sup> Alguns destes cantares repetem-se nos mais diversos pontos do país. Outros apresentam adaptações próprias ligadas a esta aldeia. *vide* apêndice XVIII – Canções, p. 189.

“Ai quem me dera” tornou-se uma das canções mais conhecidas como oriundas desta localidade. Não se encontram referências à data da sua origem mas sempre foi cantada nos Campos do Lis enquanto o povo trabalhava. Cantava-se e bailava-se com ar de balada, fazendo lembrar a valsa de salão, em que os pares volteiam, marcando o final de cada tempo, com um gracioso bater de pé. Dizia-se assim:

### **Ai quem me dera**

Ai quem me dera	Se eu soubesse quem tu eras	Ai quem me dera
Meu amor ai quem me dera	O que tu vinhas a ser	Meu amor ai quem me dera
Ai quem me dera	Não te dava falas minhas	Ai quem me dera
Ir ao céu e vir à terra.	Nem segredos a saber.	Ir ao céu e vir à terra.
À minha porta está louro	Ai quem me dera	Meus senhores não se admirem
À tua porta está um loureiro	Meu amor ai quem me dera	De eu cantar e ser casada
Quando tu falares em mim	Ai quem me dera	Eu canto por ser feliz
Olha para ti primeiro.	Ir ao céu e vir à terra.	E me sentir tão amada.
Ai quem me dera	Ai à minha porta passa	Ai quem me dera
Meu amor ai quem me dera	Uma grande calhandreira	Meu amor ai quem me dera
Ai quem me dera	Leva novas e traz novas	Ai quem me dera
Ir ao céu e vir à terra.	Anda o barco na Carreira.	Ir ao céu e vir à terra.

Relativamente às danças destaca-se a «dança tradicional de Amor. Dança-se assim: Formam-se duas rodas; a de dentro é formada pelas moças, com os braços caídos. A de fora pelos rapazes com os braços no ar. Na altura de se cantarem os terceiros versos balanceiam-se sem sair do lugar. Depois mudam, saindo as moças do seu lugar, sempre balanceando e girando em volta do outro rapaz, voltam ao seu lugar. Os rapazes repetem os movimentos das raparigas» (GOMES, 1998, p. 10).



**Fig. 36 - Actuação do Rancho Folclórico Vale do Lis – Barreiros**

Com o passar dos anos e a mudança na vida social, as danças e cantares perderam-se. O trabalho no campo deixou de se realizar. As festas de arraial passaram a contar com a presença de conjuntos musicais. Os serões deixaram de ser passados em convívio, à volta da lareira.

O folclore e os cantares tradicionais devem a sua preservação aos ranchos da freguesia que têm feito o seu levantamento e os tentam reproduzir de modo mais aproximado possível à realidade de outrora, baseando-se nos testemunhos dos mais idosos. A identidade cultural da aldeia de Amor encontra-se também no folclore, no “saber do povo”. É fundamental promover a sua recolha, estudo, protecção, valorização e divulgação uma vez que estaremos a transmitir experiências de gerações anteriores, que ficaram até aos nossos dias pela via da oralidade.

Na aldeia a preservação das danças e cantares prolonga-se apenas pelo Rancho Folclórico Rosinhas de Santa Isabel – Amor. É urgente que este receba apoios, não só dos

organismos públicos, como a Junta de Freguesia e a Câmara Municipal de Leiria, como também de toda a população que, com ele, deverá criar laços. A falta de recursos humanos é, na actualidade, uma dificuldade maior que a monetária. A juventude não reconhece esta associação como promotora do património e não assume a sua importância, pelo que os elementos que compõem o grupo começam a abandonar o projecto. São já 18 anos de trabalho na recolha e divulgação de danças e cantares tradicionais que não deverão ser perdidos.

Uma vez que nas escolas se investe, cada vez mais, na área da música, parece fundamental aproveitar a oportunidade para transmitir aos mais novos as danças e cantares dos seus avós. Esta era uma forma de eternizar este património e, simultaneamente, dar a conhecer aos mais novos um pouco da história da aldeia onde habitam. Talvez desta forma criassem laços com a música tradicional e raízes com a sua aldeia e percebessem o seu significado e importância de perpetuação, deixando a cultura de massas. Quem sabe se assim, quando jovens, percebessem a importância da existência de um rancho folclórico e não achassem que aquele, é um grupo que não tem valor nem utilidade!

Urge preservar as danças e cantares desta localidade porque elas são os testemunhos da cultura e tradição!

### 2.3. Tradições religiosas e profanas

As práticas sociais, os rituais e os eventos festivos são actividades habituais que estruturam a vida das comunidades ou grupos, partilhadas e relevantes para a sua maioria. Este tipo de eventos, geralmente realizados em locais e datas especiais, captam a atenção das comunidades. As transformações ou incorporações nas comunidades, afectam este tipo de práticas nas sociedades modernas. Entre este género de acontecimentos destacam-se os rituais de culto, de passagem, fúnebres, de parentesco, o nascimento, casamento, os juramentos de fidelidade, as cerimónias sazonais, entre outras.

Para promover a continuidade das práticas sócias, rituais e eventos festivos é necessário que um grande número de indivíduos se mobilize, bem como as instituições sociais e os mecanismos da sociedade. Daí que cada vez mais estas celebrações tendam a diminuir. As

peessoas que compõem a comunidade vivem individualmente e não em grupo e partilha como antigamente. As pessoas trabalham nas cidades e utilizam a aldeia apenas como local de descanso, pelo que o convívio entre a população é cada vez menor. Os vizinhos não se conhecem, não se encontram, não convivem. Apenas se mantêm os rituais que não dependem do envolvimento de cada um num todo, como os casamentos, os baptizados ou os funerais. No que diz respeito às festas colectivas, a sua realização não se encontra comprometida, mas os elementos participantes são cada vez menos.

A população da aldeia de Amor é ainda muito próxima da religião católica. Mesmo que não sejam praticantes, os hábitos católicos foram-lhes incumbidos pelos seus antepassados, de forma que os baptizados, os casamentos, os funerais, o Natal, a Páscoa e o Dia dos Fiéis Defuntos são ainda celebrações muito presentes e vulgares. Não com as mesmas características de meados do século XX, mas, mesmo assim, presentes.

Dada a situação actual era inconcebível tentar recuperar estas tradições “à letra”. Os casamentos são uma festa de grandes luxos, tal como os baptizados. O Natal e a Páscoa são datas comerciais e não espirituais. O Dia de Fiéis Defuntos é apenas um dia de visita ao cemitério, exibindo as flores pomposas que decoram as campas dos seus familiares. Durante a quase totalidade do século XX estas tradições tinham um outro propósito. A situação económica e social das famílias era muito diferente daquela que é hoje. No entanto, todas estas tradições, à semelhança do que foi já mencionado nos capítulos anteriores, deverão ser preservadas como o eram há algumas décadas. Não que se realizem como na época, mas que se mantenham vivas nas memórias dos habitantes e que perdurem pelas gerações futuras.

### 2.3.1. Festa da aldeia

Durante o século XX, as festas da aldeia assumiram um papel importante na vida da população, que fazia questão de marcar a sua presença nestes eventos. Ao longo de um ano realizavam-se três festas. A primeira delas, em Fevereiro, por volta do dia dois, assinalava o dia da Senhora das Candeias. A estas festas era dado o nome de Tesourarias, conta-nos Jacinto Varalonga. Não passavam de comemorações realizadas em casa de particulares,

geralmente pessoas mais abastadas, ligadas à igreja. Para assinalar a data coziavam-se “dornas” de tremeços e bolos entre outros pratos de refeição. Todos os habitantes da aldeia podiam participar nesta efeméride, cujo objectivo não era a angariação de dinheiro mas sim a reunião da população. Talvez por ser uma festa que dependia da boa vontade de alguns habitantes que a financiavam, há cerca de 60 anos que ela não se realiza.

A segunda festa organizada em Amor realizava-se a 29 de Junho (feriado), dia de São Pedro, um dos padroeiros do lugar. A festa era organizada por um “juiz” e diversos “mordomos”, pessoas de todos os lugares da freguesia, com intuito meramente religioso. Durava apenas um dia, o feriado. A comemoração tinha início com a celebração da missa e da procissão que saía à rua apenas com o andor de S. Pedro. Percorriam-se largos metros da rua principal em frente à igreja e voltava-se de novo ao adro. Mais tarde, no arraial, as pessoas comiam, bebiam e conviviam ao som da Filarmónica de Marrazes ou Chãs,. Os organizadores da festa abriam um “restaurante” ao público, com peixe dos rios e valas do lugar, e uma pequena quermesse onde se podiam adquirir pequenas lembranças para ajudar a angariar fundos para a igreja.

Em Setembro, por volta do dia 30, organizava-se a terceira e última festividade, em nome do Sagrado Coração de Jesus, a festa com maior destaque do ano. Tinha a duração de dois dias – Sábado e Domingo – e era composta por momentos de música, diversão e oração. Naqueles dias, conjuntos musicais subiam ao palco com o objectivo de animar a população com danças e cantares. Outros momentos eram passados com os jogos organizados, entre os quais se destacavam as corridas de bicicletas e de cântaros e a quebra de painéis. Os momentos mais solenes da festa eram a missa e a procissão, realizadas no Domingo, por volta das 14 horas. Compunham a procissão os andores dos santos retirados dos altares da igreja e outros, preenchidos com oferendas para leilão. Os andores eram enfeitados nos seus espaços vazios com papel. No próprio dia da procissão as pessoas reuniam-se na igreja para enfeitar os andores dos santos que iam sair à rua. Os restantes eram preparados em casas de particulares, que se predispunham a levá-los. A procissão percorria parte da rua principal e terminava de novo na igreja onde se depositavam os andores dos santos. Os outros, das oferendas, mantinham-se na rua. Deles eram retirados todos os bens e leiloados aos presentes, uma tradição que se mantém!<sup>34</sup>.

---

<sup>34</sup> vide apêndice XIX – Artigo publicado, p. 213.

A organização da festa ficava a cargo dos “festeiros”, homens que tinham maiores ligações à igreja e que auxiliavam o pároco nas suas tarefas, com particular destaque para a gestão do dinheiro da paróquia.

Durante o ano organizavam-se ainda as “Vigílias do Menino Jesus”, semelhantes a uma Via-sacra. Os jovens reuniam-se e levavam a cabo esta comemoração, convidando todos os pré-adultos dos lugares da freguesia a estarem presentes. Baseava-se, essencialmente, numa caminhada, com diversas paragens devidamente assinaladas, onde se faziam leituras bíblicas e orações.

A festa da aldeia é um marco. Muitos habitantes das localidades vizinhas conhecem Amor pela sua festa anual, realizada em Agosto. Uma festa que envolve elevados custos, logística, recursos humanos, entreaduda, espírito de equipa e sacrifício em prol de toda a comunidade. Nem sempre é fácil constituir uma equipa de trabalho, pelo que presentemente a festa é organizada por todos os que, naquele ano, comemoram o 30.º ou 40.º aniversário. Uma forma de promover a união entre pessoas da mesma idade que, muitas vezes, haviam perdido o contacto. Iniciativas como esta deverão manter-se. Promovem o lugar e tudo o que de melhor nele existe!

### 2.3.2. Gravidez, nascimento e baptizado

Até há cerca de 40 anos, na aldeia, os casamentos eram celebrados entre pessoas de tenra idade e os nascimentos sucediam-se, sendo habituais famílias com seis ou mais crianças.

O acompanhamento feito às mulheres no período de gestação era raro e quando necessário feito pelo enfermeiro da aldeia, o Senhor Serra.

Antes do nascimento dos bebés cumpriam-se alguns rituais na tentativa de adivinhar qual o sexo da crianças. Assim, «deita-se [deitava-se] fogo a uma bola de estopa e diz-se [dizia-se]: “se és fêmea, deixa-te estar; se és macho, levanta-te ao ar”». Recorria-se ainda a outro método perguntando à mulher «o que tem na mão. Ela, naturalmente, estende [estendia] as mãos: se ficam [ficavam] para cima as costas, é [era] menino, se ficam [ficavam] as

palmas, é [era] menina». Ainda hoje é corrente, não só em Amor, mas em muitas outras localidades do país, as pessoas mais velhas olharem para a barriga de uma jovem grávida e, pelo formato da mesma, tentarem adivinhar se se trata de um menino ou menina. Caso a barriga seja «em bico (empina) é rapaz, se crescer alargando as ancas é rapariga» (VIEGAS, 1991, p. 13). Também usada actualmente é a técnica da agulha. Nela passa-se uma linha. Pega-se nas pontas da linha, unidas, e deixa-se tocar a ponta da agulha sobre a palma da mão da grávida, gesto repetido três vezes. Estabiliza-se a agulha um pouco acima da palma da mão para que ela dê uma resposta. Se desenhar um círculo, será menina. Se desenhar uma linha recta, será menino!

Relata Conceição Rola que o parto era feito em casa, no quarto, com a ajuda de outras mulheres que apenas faziam aquele tipo de actividade porque eram “desenrascadas”, as chamadas “curiosas”. A parturiente estava em dores e o bebé, quando pronto a nascer, era puxado e agarrado. Durante o nascimento as parteiras utilizavam apenas toalhas e água quente. O cordão umbilical cortava-se com uma tesoura normal.

Apesar do parto não ser acompanhado por profissionais, as mortes no momento do nascimento não eram habituais. Era comum as crianças morrerem em tenra idade, mas com doenças como a enterite. Assim, os bebés eram baptizados muito cedo, com quinze dias ou três semanas, uma vez que os pais não gostavam que as crianças estivessem muito tempo sem benção. Acredita-se, não só em Amor, que «um ser não baptizado é uma não pessoa e, por isso, vai para o “limbo”; quando a criança dá sinais de pouca vida (se está morredora), os pais procuram levá-la à igreja sem demora, para não morrer sem alminha. O menino por baptizar (...) vai para o “limbo”» (VIEGAS, 1991, p. 17).

No dia do baptizado o bebé vestia-se com roupa nova, preferencialmente de cor branca. Era acompanhado à igreja pelo padrinho, madrinha, pais e parentes mais próximos. Levado à pia baptismal para colocar água benta sobre a cabeça, ao mesmo tempo rezavam-se algumas orações. A celebração era feita ao Domingo, uma vez que, depois de terminada, se realizava uma pequena festa. O jantar não tinha uma ementa predefinida e destinava-se apenas aos familiares mais chegados, como era o caso dos padrinhos e dos avós da criança.

### 2.3.3. Casamento

Na quinta-feira antecedente ao casamento «realizava-se o enxoval». Os noivos convidavam os amigos para irem ajudar nas mudanças para a casa nova. A noiva, entre outros pertences, levava um penico! Os rapazes que andavam a ajudar na mudança procuravam aquela peça por todas as bacias de pertences. Encontrado o objecto enchiam-no de vinho e bebiam por ele, em tom de brincadeira. Na sexta-feira os padrinhos penduravam bens, que ofereciam aos noivos, na chaminé da nova casa: bacalhau, chouriço, etc. Assim, no dia do casamento, os restantes convidados, ao visitarem a habitação, poderiam ver as ofertas dos padrinhos.

No Sábado, antes do casamento na igreja, os convidados do noivo iam para casa dos pais dele, tal como os da noiva iam para casa dos pais dela. Aqui servia-se o almoço, por volta das dez da manhã, caso o casamento fosse por volta do meio-dia. Nesta refeição servia-se canja de galinha, sopa de vaca ou sangue de vaca com batatas, couve e carne gorda, broa doce, azeitonas, tremoços e vinho. As terrinas eram servidas a cada quatro pessoas. Cada uma tirava a comida do próprio recipiente, uma vez que a utilização de pratos não era habitual. Os convidados levavam, de manhã, o pão e, à tarde, o vinho. Terminado o almoço dirigiam-se para a igreja. O noivo ou a noiva, chegados à igreja, esperavam um pelo outro.

Conceição Rola relembra o dia do seu casamento, a 12 de Agosto de 1951. A noiva vestia-se com roupa vulgar, nova, com uma cor escolhida por si, não tendo esta qualquer relevo. O fato era composto por uma saia e uma blusa, não havendo qualquer tipo de preocupação com a imagem. Na cabeça levava um lenço e um xaile. O cabeleireiro e o ramo de noiva, por exemplo, eram aspectos que até meados do século XX não existiam. O noivo ia de fato e de chapéu redondo, de abas. A igreja não apresentava qualquer tipo de decoração.

O casamento realizava-se a meio da igreja, depois do arco cruzeiro, onde existia uma “gradinha” que separava a capela-mor da nave<sup>35</sup>. A grade atravessava a largura da igreja e ao meio apresentava uma abertura. Aí eram realizados os casamentos, com o padre na referida entrada. Os noivos casavam sem troca de alianças! A maior parte das pessoas não tinha dinheiro para adquirir peças de ouro.

---

<sup>35</sup> vide apêndice VIII – Fotografias, p. 158.

Terminada a cerimónia dirigiam-se à sacristia para assinar o livro. Os noivos analfabetos não assinavam nem colocavam a sua impressão digital! O ramo da noiva, quando existia, deixava-se no altar de Nossa Senhora.

De novo na rua, à entrada da igreja, “deitavam-se amêndoas”. Os noivos, na escadaria da igreja, abriam uma saca de pano, do mesmo tecido da roupa da noiva, e atiravam amêndoas aos convidados que corriam a apanhá-las.

À tarde, depois da cerimónia religiosa, os convidados, nas respectivas casas para as quais haviam sido convidados, levavam garrações de vinho, de três litros, que consumiam enquanto o jantar não era servido. O denominado “jantar dos padrinhos” compunha-se de carne de vaca, galinha, etc.

À noite os convidados do noivo iam buscar a noiva a casa dos pais para que fossem para a nova morada, onde muitas vezes se realizava um baile para todos os convidados.

Manuel da Silva, habitante de Amor, relata no seu livro de memórias:

No dia do casamento, os noivos convidavam cada qual os seus convivas para sua casa. Na hora marcada para a igreja o noivo ia com os seus convidados buscar a noiva. Ao chegar lá, a porta estava fechada e tudo em silêncio. O noivo ou qualquer outra pessoa em seu nome tinha de bater à porta primeira, segunda e terceira vez e responder a umas perguntas da cerimónia que era o seguinte:

Ao bater à terceira vez, de dentro diziam:

- Quem está lá?

De fora.

- Gente de paz!

- Que desejam os senhores desta casa?

- Uma noiva que está comprometida a um noivo que está em nossa companhia, para ela acompanhar até à igreja, onde vão realizar o sacramento do matrimónio, como manda a Santa Madre Igreja de Roma.

Estava tudo dito. Abria-se a porta, o noivo entrava, dirigia-se ao quarto onde a noiva estava, voltada de costas, junta com as madrinhas que se faziam confundir, para enganarem o noivo e se fartarem de rir.

Depois do casamento realizado, voltavam de novo com os seus convidados para o jantar em suas casas.

Só depois do jantar, é que o noivo ia de novo chamar a noiva, para esta o acompanhar e irem viver na sua nova morada. Mas aí ainda havia outra cerimónia, que era a da chave, que consistia no seguinte:

O noivo tirava do bolso a chave e entregava-a à noiva dizendo:

- Aqui tens esta chave para que me abras a porta, agora e sempre, quer sozinho ou acompanhado, são ou embriagado.

Ela pegava na chave e dizia:

- Sim, mas depende da companhia que trouxeres!

Abria a porta e entrava, os noivos e convidados por alguns instantes despediam-se deixando os noivos na Paz do Senhor, na sua nova morada (SILVA, s. d., p. 34 e 35).

No dia seguinte ocorria a “visita dos noivos”. Os convidados iam a casa dos noivos para os contemplar e dar a “visita”, a prenda de casamento. Os noivos tinham, na mesa, para quem aparecesse, broa doce, azeitonas, tremoços e vinho. Muitos iam a casa dos noivos e mesmo assim não lhes davam visita porque não tinham possibilidades para tal. O padrinho oferecia um alqueire e meio de milho (15 quilos), meio alqueire de feijão (5 quilos) e uma carrada de esterco, mato ou lenha. As madrinhas davam meia dúzia de pratos, uma panela de manteiga e uma peça de carne. A festa era paga, em separado, pelos respectivos pais dos noivos.

Esta forma de celebrar os casamentos ocorreu, em Amor, até aos anos 70, a partir dos quais os noivos começaram a escolher os restaurantes para celebrar a festa do matrimónio.



**Fig. 37 - Casamento de Manuel Duarte e Maria de Jesus a 11 de Abril de 1952 e respectivos convidados e de Américo Jorge e Maria Pedra a 24 de Abril de 1963**

### 2.3.4. Funerais

Outrora, na aldeia de Amor, à semelhança do que acontecia também em outras, o falecimento de um habitante da população era divulgado «pelo toque dos sinos [...] – tocar o sino “a sinais”. [...] Na própria casa o choro solta-se, marcando o momento, e os primeiros cuidados mais atentos ocorrem no seu interior: [...] não fazer comida, pondo em funcionamento mecanismos de relacionamento social no espaço da comunidade em que familiares ou vizinhos próximos vêm a encarregar-se disso, trazendo aos doridos os alimentos» (BRITO, 1991, p. 41), vestir-se de preto, incluindo acessórios como os brincos, que as mulheres mandavam pintar daquela cor e tirar as cortinas das janelas.

O falecimento de um habitante poderia ocorrer subitamente ou por doença. Neste último caso, os familiares, ao sentirem a aproximação da morte, com o agravamento do estado de saúde, decidiam chamar o padre para dar a extrema-unção ou a comunhão ao enfermo. No caminho que o padre percorria até sua casa, o sino ia tocando e todas as pessoas que pretendessem acompanhar o padre poderiam fazê-lo.

Até ao momento do funeral os defuntos não deixavam a casa. Ao contrário do que acontece na actualidade, não era necessário ir ao hospital autopsiar os corpos para detectar a causa da morte. Os corpos eram ajeitados e vestidos por pessoas que se disponibilizavam para tal, não sendo necessário existir um laço familiar entre ambos. Terminada a sua preparação colocava-se o corpo dentro do caixão, em cima de uma tábua suspensa por dois cavaletes ou bancos, usualmente na sala da casa. Aí era velado, até à hora da missa, sem recorrer a qualquer tipo de adorno como, são hoje, as flores. Ao longo do dia tocava-se o sino “a sinais” – badaladas compassadas tocadas por um só sino – para dar a conhecer à restante população o falecimento. Na hora de celebrar a missa o corpo era levado à igreja numa carreta, uma tábua com rodas, onde se colocava o caixão, puxada por homens.

A construção do caixão fazia-se por alguns homens do lugar, entre os quais o “Ti Zé Moleiro” e só se fazia no dia do funeral. Não tinha nenhum dos adornos que hoje se colocam, sendo simplesmente forrado com tecido roxo.

Com a construção da casa mortuária, no início dos anos 90, os familiares e amigos passaram a velar o corpo dos falecidos naquele local. A partir desta data passou a ser

frequente o uso do caixão desde o momento da morte até ao enterro. Os cuidados tidos em casa descuraram-se.

De resto, as cerimónias eram iguais às de hoje. Celebrava-se a missa na igreja e percorria-se, a pé, o caminho até ao cemitério onde se depositava o corpo.

### 2.3.5. Natal

Ao contrário do que sucedia com a comemoração da Páscoa, para muitos, o Natal era apenas um dia para ir à missa “beijar o menino”. Apenas nas famílias de condição económica mais abastada se assinalava o dia com a troca de prendas.

A população ia à “missa do galo” e retornava a casa para a ceia. Em algumas famílias as crianças colocavam um sapato junto à lareira da cozinha para que, durante a noite de 24 para 25 de Dezembro, o Menino Jesus fosse lá colocar uma lembrança. No dia seguinte corriam à lareira para ver o que encontravam. Usualmente tratava-se de prendas muito simbólicas. Por exemplo, um saco de bolos sortidos, mas que deliciavam as crianças!

### 2.3.6. Páscoa

A Páscoa festejava-se como um dos dias mais importantes do ano, chegando mesmo a assumir uma carga festiva maior que a do Natal. Esta celebrava-se como uma verdadeira festa da família, onde todos se reuniam para conviver, celebrar e comer.

O dia iniciava-se com a ida à celebração eucarística na igreja matriz, seguindo-se um almoço que reunia a família. «O Domingo de Páscoa é marcado pela realização do compasso pascal: “o padre, de sobrepeliz e estola, precedido dos membros da confraria, de opa, e levando o crucifixo, a campainha e a caldeirinha, corre a freguesia a levar aos seus paroquianos a Boa Nova e a bênção pascal.” O cortejo entra em todas as casas, onde o padre, “depois da saudação tradicional, dá a cruz a beijar a todos os familiares e vizinhos que

seguem no compasso”. As casas são preparadas e decoradas – muitas vezes com motivos vegetais – especialmente para a ocasião, e em cada uma delas, (...) uma refeição ligeira servida ao padre e ao acompanhamento» (LEAL, 1991, p. 72).

Até aos anos 70 do século XX, a família aguardava pelo pároco com a melhor galinha que havia criado. O animal era recolhido por mulheres que transportavam poceiras e que o acompanhavam, enquanto ele abençoava a casa e os seus habitantes, lançando pequenos pingos de água benta e dizendo algumas preces. As mulheres, no momento em que tinham as poceiras cheias (espécie de bacia feita de verga) iam até uma carroça, puxada por vacas, que também acompanhava a comitiva, para ali as depositarem dentro de gaiolas. Ao fim do dia, terminadas as visitas, o padre vendia as galinhas a um homem, que vinha de carrinha até à aldeia para as recolher, ficando com o dinheiro do negócio.

A Segunda-feira de Páscoa assumia, para as crianças, um papel mais relevante. Neste dia recolhiam os folares em casa dos padrinhos e, algumas vezes, dos avós. Não o faziam no dia anterior para que não fossem apelidadas de gulosas. Recebiam três escudos e vinte e cinco tostões, em dinheiro, e um bolo. No dia da visita aos padrinhos estes tinham nas suas casas um pequeno lanche para oferecer, muitas vezes composto apenas por carne gorda cozida. Depois de casarem os afilhados deixavam de lhes oferecer o “folar”.

### 2.3.7. Dia dos Fiéis Defuntos

Segundo os testemunhos recolhidos, este dia era vivido com o mesmo sentimento de hoje. Tratava-se – e trata-se – de uma data para recordar os entes queridos, já falecidos, indo ao cemitério e às cerimónias religiosas, realizadas na sede da paróquia – Amor.

Até meados do século XX o Dia dos Fiéis Defuntos assinalava-se com a realização de missas apenas na sede de freguesia, na igreja matriz. A primeira delas tinha início marcado para as seis e meia ou sete da manhã. Terminada esta celebração eucarística realizavam-se outras duas. A estrutura era a mesma, mas a tradição assim o exigia!

Uma vez que as missas começavam muito cedo nem todas as pessoas, especialmente as mais novas, podiam estar presentes, pelo que solicitavam a outras pessoas, usualmente de

mais idade, que o fizessem. Em troca da substituição recompensavam-nas com broa, pão ou outro género alimentar.

Findas as missas toda a população reunida fazia, a pé, uma romaria até ao cemitério, percurso durante o qual cantavam e rezavam em honra dos familiares falecidos. Chegados ao destino o pároco terminava a celebração e todos os presentes visitavam as campas dos seus familiares e amigos.

Neste dia notava-se um cuidado redobrado para que as campas se encontrassem limpas e enfeitadas com flores que na maioria das vezes se cultivavam em casa, nos quintais ou jardins e que se colhiam semanalmente para colocar nas jarras do cemitério. As velas, tal como as flores, eram também um adereço fundamental. Acreditava-se que os defuntos necessitavam de luz, para iluminar o seu caminho até ao céu, e purificar a alma.

## 2.4. Artes e ofícios tradicionais

Entre o património imaterial mencionado, o artesanato parece ser o mais tangível. No entanto, aqui o importante não é o produto artesanal em si. É, antes, o conhecimento necessário para a sua produção. Para que possa perdurar o artesanato, é fundamental que se criem condições para os artesãos trabalharem, para que transmitam os seus conhecimentos a outros, especialmente a jovens do seu meio. Uma vez que é difícil sobreviver às custas deste tipo de trabalho (especialmente com a produção em massa que oferece produtos semelhantes a preços reduzidos), os jovens mostram-se cada vez menos interessados em dedicar-se a estas actividades.

O selo de excelência da UNESCO para os artesãos estimula-os a perpetuarem a sua arte, através da visibilidade internacional que lhes é dada, promovendo oportunidades de mercado, estabelecendo padrões de excelência, encorajando a inovação e oferecendo instrução e serviços de suporte. Pretende-se que as artes sejam eternizadas através de testemunhos, materiais próprios e demonstrações que, mesmo não sendo a actividade permanente dos jovens, sejam, pelo menos, um conhecimento para transmitir a outras gerações.

Muitas vezes, a produção de peças artesanais envolve alguns “segredos” que não devem ser transmitidos a membros exteriores à família do artesão ou à comunidade em que este se insere. No entanto, neste trabalho, vamos procurar transmitir boa parte das técnicas necessárias para a execução de determinadas funções como a criação de peças em vidro, a empalhação, a cestaria ou a apanha e venda de pinhões.

### 2.4.1. Vidreiro

A revolução industrial vidreira ocorreu apenas no final do século XIX, uma vez que estava dependente do desenvolvimento de áreas como a química, os fornos de fusão e de tempero, o aproveitamento e utilização de novas formas de energia e mecânica. Entre 1889 e 1930 viveu-se um período de grande expansão da indústria vidreira, com um aumento significativo do número de fábricas. Este crescimento foi mantido ao longo dos anos chegando a existir, em 1957, em Portugal, 21 fábricas de vidro. 18 estavam instaladas na cidade da Marinha Grande, responsáveis por mais de 50 por cento da produção nacional. Ali, a par do crescimento da indústria vidreira, foi também feito um investimento ao nível das infra-estruturas, equipamentos colectivos e educação. Aquela cidade ganhou dinâmica própria, chamando a si um grande número de trabalhadores que desenvolviam a sua actividade profissional e melhoraram o seu nível de vida, ao nível económico e educativo.

Nesta altura, as fábricas de vidro da Marinha Grande foram centros de emprego de muitos homens de Amor. Trabalhavam por turnos. As fábricas não podiam parar a laboração. Deslocavam-se a pé, durante largos quilómetros, por entre mato e pinhal. Naqueles locais desempenhavam diversas tarefas de acordo com a sua categoria. Quando regressavam a casa muitos deles exerciam, ainda, outras actividades no campo ou com gado. As famílias apresentavam muitas carências económicas e tornava-se necessário desempenhar mais do que uma tarefa para que se pudesse fazer face às dificuldades.

O homem que trabalhava o vidro trajava uma calça de agrim azul e uma camisa de estamena cinzenta enfiada pela cabeça. Para segurar as calças colocava um cinto de cabedal. No bolso das calças trazia sempre um lenço para que pudesse limpar o suor. Esta era uma

actividade de muita transpiração devido ao calor produzido pelos fornos. Na cabeça usava mitra ou boina e nos pés, alpercatas.



**Fig. 38 - Traje do vidreiro**

As fábricas de vidro, ainda hoje associadas à cidade da Marinha Grande, foram aqui construídas dada a proximidade com o Pinhal de Leiria. Para que os fornos funcionassem era necessário queimar lenha. Para a composição do próprio vidro era indispensável a areia. Deste modo, as fábricas foram construídas em redor daquela cidade rentabilizando as matérias-primas necessárias: a lenha e a areia.

O vidro faz-se a partir de uma composição química, que mistura diversos componentes. Hoje, as fábricas de vidro, ainda em laboração, utilizam vidro vindo de outros pontos do mundo, cujos sacos de meio quilo são compostos por:

Componente	Percentagem
Quartzo	<65%
Carbonato de Potássio	<20%
Carbonato de Sódio	<25%
Carbonato de Bário	<7%
Bórax	<4%
Óxido de Zinco	<3%
Trióxido de Antimónio	<1%

**Tabela 2 - Composição química do vidro (informação retirada de um saco de meio quilo de vidro)**

Antigamente o vidro fazia-se na mesma base, exceptuando-se o quartzo que substituiu a areia. Assim, pela composição química apresentada é possível concluir que o vidro se pode fazer sem areia, ao contrário do senso comum. No entanto, não é possível obter vidro sem soda!



**Fig. 39 – Vidro antes de fundido**

A descrição a seguir apresentada resulta dos testemunhos recolhidos nas entrevistas realizadas. De salientar o apoio prestado por Armindo Martins, proprietário e vidreiro da empresa Montra do Vidro, da Marinha Grande. Com os testemunhos e a visita à fábrica foi possível conhecer detalhadamente os procedimentos seguidos e materiais utilizados.

Nas fábricas, uma das secções dedicava-se à mistura dos diversos elementos químicos para o fabrico do vidro, a qual se designava por *composição*. Aqui, com medidas, pesagens e misturas, obtinha-se a mescla necessária para obter bom vidro, caracterizado por grande estabilidade, máxima transparência, elevado grau de brancura e sonoridade musical. Levada até ao forno,<sup>36</sup> em padiolas de madeira, colocava-se no seu interior recorrendo à utilização de pás.

Os fornos funcionavam a lenha que queimava constantemente nos *gasómetros*. O calor produzido elevava-se até ao forno por uma chaminé. Para que a fundição do vidro se fizesse de forma correcta era fundamental que o forno não baixasse a temperatura, que rondava os

---

<sup>36</sup> A este respeito pode ser consultada a obra “Cidade da Marinha Grande – subsídios para a sua história”, de João Rosa Azambuja, citada na bibliografia, que dedica a esta matéria as páginas 138 a 145, descrevendo pormenorizadamente os diferentes tipos de fornos existentes e o seu modo de funcionamento.

1450 e 1470 graus. Mais tarde deixou-se a utilização da madeira e deu-se lugar ao fuel. Neste caso, com um maçarico, o calor era directamente injectado no forno.

A colocação do vidro no forno dependia do próprio tipo de forno. No caso dos *fornos a potes*, o vidro colocava-se dentro de potes que estavam no interior do forno em diferentes compartimentos, tendo cada um deles uma cor diferente de vidro. Os *fornos a tanque* possuíam um pequeno tanque, no qual o vidro se fundia, e à medida que se ia tornando líquido, corria para um outro compartimento do forno, no qual se poderia *colher* o vidro para trabalhar. A vantagem deste tipo era a possibilidade de trabalhar durante 24 horas, porque o vidro estava permanentemente preparado para ser trabalhado, não sendo necessário esperar que os químicos fundissem. Um outro tipo utilizado era o de *bacias*. Nestes colocava-se a composição química que fundia em bacias de fundição e era directamente delas que trabalhavam o vidro.

Nas fábricas faziam-se três *enfornas* com três horas de diferença entre cada uma, para que o vidro fosse fundido lentamente e em grande quantidade. Depois de fundido, para que pudesse ser trabalhado, o ideal de temperatura rondava os 1000 ou 1150 graus, dependendo da quantidade de vidro a utilizar na elaboração de uma peça. Quando o forno baixava de temperatura e a fundição não se efectuava de forma correcta, nas peças seria visível essa alteração, uma vez que ganharia *corda*, isto é, pequenos riscos.

Terminada a fundição, o vidreiro *colhia* o vidro. Ia ao interior do forno tirar uma pequena porção para trabalhar. Essa *colheita* fazia-se recorrendo a uma *cana*<sup>37</sup> ou *cordelina*, tubos compridos ocos ou não, respectivamente, que ganhavam ferrugem, vendo-se os trabalhadores obrigados a limpá-las antes de iniciarem o trabalho.

Muitas das peças fabricadas antigamente faziam-se com o recurso a um molde em madeira. Aqui era colocado o vidro depois de *colhido* para que ganhasse a forma da peça pretendida, como acontecia, por exemplo, com os cálices. Depois de arrefecido retirava-se do molde e continuava a sua composição com outros elementos. Quando se tratavam de peças de grandes dimensões era necessário ir ao forno *colher* vidro mais do que uma vez. Tirava-se uma pequena porção, deixava-se arrefecer e voltava-se a *colher* mais. Importa referir que,

---

<sup>37</sup> Cana – Tubo de ferro aberto nos dois extremos. A um atribui-se o nome de embocadura ou local de sopra e, ao outro, cacheira ou cone de colha. São indispensáveis para a extracção de vidro dos fornos, operação executada estando a cana presa pelo vidreiro “colhedor” mergulhando a cacheira na massa e, ao mesmo tempo, girando-a sobre si mesma, para lhe enrolar um pedaço de vidro que se sopra interiormente através da embocadura, formando uma pequena bola.

independentemente das peças terem mais de uma cor, no momento de criação da peça toda a matéria-prima é da mesma cor, por se encontrar incandescente. A peça só ganha cor depois de arrefecida, o que dificultava o trabalho do vidreiro que necessitava de um grande rigor.



**Fig. 40 - Forno. "Colheita" de vidro. Cana. Cordelina**

Terminada a elaboração da peça, colocava-se imediatamente dentro de um outro forno cuja temperatura rondava os 800 graus para que fosse cozida. Nesta *mufla* permanecia por um período de 24 horas, evitando o seu rebentamento com as mudanças de temperatura. Quando se retirava deste local a peça estava praticamente fria e pronta a ser utilizada. Ao passo que, actualmente, a *mufla* funciona a gás natural ou industrial, nas primeiras fábricas de vidro o seu aquecimento fazia-se tal como nos fornos, ou seja, recorrendo a lenha. A este tipo dava-se o nome de *arca à portuguesa*.

Numa fábrica de vidro trabalhavam muitas centenas de homens. Para a elaboração de cada peça eram necessárias entre seis a dez pessoas. Cada uma delas desempenhava uma determinada tarefa, como se se tratasse de produção em série. O trabalho de maior responsabilidade ficava a cargo dos que tinham mais habilidade, prática e antiguidade no local de trabalho. Este grupo de trabalho denominava-se *obragem*. Os sexto e quinto ajudantes colhiam o vidro necessário em diferentes *cordelinas* ou *canas* para a composição da peça, material que passava aos quarto, terceiro e segundo ajudantes que moldavam o vidro para a sua elaboração. O primeiro ajudante moldava o vidro de um dos elementos mais difíceis da peça, como era o caso dos pés dos cálices. Este trabalhava sentado numa cadeira e recebia o vidro do sexto ajudante. O oficial, chefe da equipa, executava o componente mais complexo, no exemplo dos cálices, as hastes. Um outro assumia a função de *passar*, endireitar o pé da peça para que este apoio não permitisse a sua oscilação. O elemento mais novo do grupo *levava a cima*, isto é, transportava as peças, depois de terminada a sua elaboração, até à mufla.

As peças, depois de retiradas do *recozimento*, eram *escolhidas*, cuidadosamente analisadas para retirar as que apresentavam defeitos.

Uma vez que são já poucos os que continuam a trabalhar em fábricas de vidro e, menos ainda, os que utilizam os utensílios tradicionais, é fundamental preservar os existentes e recolher testemunhos reais do processo de produção de peças de vidro.

À semelhança do que deverá acontecer com as vindimas, e cujo processo de preservação foi já iniciado – com a inauguração do lagar agora pertencente à Junta de Freguesia – dever-se-á promover a manutenção desta actividade, que foi o sustento da maior parte das famílias do lugar de Amor.

Sugere-se a criação de um local onde as peças possam ser preservadas com todas as condições museográficas necessárias, bem como a já referida recolha de testemunhos. A par, poderão ser promovidas actividades com crianças, para lhes transmitir, *in loco*, os conhecimentos necessários para a criação deste tipo de objectos.

E porque não a criação de uma parceria com o Museu do Vidro, da Marinha Grande, com exposições temporárias ou permuta de peças? Formas de conjugar esforços num mesmo objectivo<sup>38</sup>!

---

<sup>38</sup> vide apêndice XX – Fotografias, p. 215.

## 2.4.2. Empalhadeira

Muitas mulheres de Amor exerciam a sua actividade profissional na cidade da Marinha Grande como empalhadeiras. Conta-nos Maria da Conceição Rodrigues que, a sua função, se baseava no revestimento de garrações de vidro com verga para que se não partissem. Uma trabalhavam em fábricas de vidro, onde uma das secções se dedicava a esta tarefa; outras, em fábricas exclusivas de empalhação. Uma actividade que na década de 50 atingiu o seu auge e que, com o aparecimento do plástico, foi perdendo o lugar no mercado. Actualmente, os garrações empalhados não passam de peças de artesanato, assumindo uma função meramente decorativa.

A empalhadeira vestia-se tal como uma camponesa; mas, para trabalhar, colocava um avental de agrim azul, que permitia resguardar a saia da sujidade dos garrações e da própria verga.



**Fig. 41 - Empalhadeira**

Conceição Rola relembra a sua juventude e os dias de trabalho na Marinha Grande, nas fábricas de vidro. Conta-nos ela e a sua filha, mencionada no início deste capítulo, que o material para empalhar preparava-se a partir da verga. Para construir o fundo do garração, por

onde se iniciava o processo da empalhação, era necessário cortar as *costas*, ou seja, retirar os pedaços mais miúdos da verga. Três *costas* eram furadas com o auxílio de um furador e cruzadas com outras três vergas às quais, posteriormente, se dava o nome de *cruzes*. Para que as *cruzes* se não desmanchassem eram atadas por fios da verga – *liaça dos fundos*, obtida a partir do talho de uma verga, efectuado numa rachadeira, um utensílio que a cortava, em todo o seu comprimento, em três partes iguais. De seguida, colocava-se o *miolo*, que se conseguia depois de passar a verga por uma máquina, que a transformava em tiras finas. A primeira delas era considerada lixo e a segunda era então o *miolo*, que se colocava entrelaçado entre as cruzes, tal como as *pontas* que eram o resultado do corte das *costas*, ou seja, a parte mais miúda da verga. Terminado o fundo, limpava-se, isto é, cortavam-se todas as pontas que ultrapassassem o tamanho do fundo do garrafão.

Chegava o momento de aplicar o *estacado*. Em cada uma das pontas das cruzes, viradas para o lado de fora do garrafão, colocava-se uma verga sem miolo (*estacado*) suficientemente resistente para que não dobrasse durante o processo de empalhação. Dado que o *estacado* ficava disperso em volta do fundo era necessário puxá-lo para cima. Assim, com o auxílio de uma mão, que assentava sobre o fundo, dobrava-se para cima e unia-se no topo. O processo era repetido na totalidade do fundo até que todo ele estivesse dobrado na vertical. Depois de reunido era atado com *estacado* para que se mantivesse nessa posição.

O processo de empalhação tinha seguimento com o passar de três vergas mais miúdas sem miolo (*cordões*) por entre o *estacado*, de forma alternada. Dada a volta arrematava-se. Neste momento o *estacado*, que estava preso em cima, poderia ser desatado, dado que as vergas não se moviam. Colocava-se o garrafão no interior e passava-se o miolo da verga mais grossa (*liaça*) de forma entrelaçada no *estacado*. Terminada a primeira volta colocava-se uma nova *liaça*, sendo a empalhação feita até meio do garrafão com duas *liaças*, simultaneamente. Quando se atingia o ponto em que o garrafão diminuía o seu tamanho, passava-se a trabalhar somente com uma e o *estacado* inclinava-se para a superfície do garrafão para que se ajustasse ao seu formato. Quando se atingia o gargalo o *estacado* que se encontrava na diagonal era torcido no sentido oposto. Colocava-se o furador no ombro e, com o seu apoio, puxava-se toda a *liaça* para baixo para que ficasse o mais apertada possível. O *estacado* visível cortava-se, de forma alternada, junto à *liaça*. Preenchia-se o *estacado* até ao gargalo. Caso excedesse *liaça* cortava-se e arrematava-se o *estacado*.



**Fig. 42- Garrafão empalhado. Pormenor da asa**

E assim estava o garrafão empalhado, faltando apenas a asa. Fazia-se a partir de uma verga sem pele que se colocava no meio da *liaça* que cobria o corpo do garrafão para que não oscilasse. Com o furador furava-se o *estacado* junto ao gargalo para que essa mesma verga, completamente torcida, passasse no seu interior. Esta ponta voltava a entrelaçar na verga, sendo de novo torcida, até ao local onde tinha sido iniciado o processo. De novo, com o apoio do furador, passava-se na *liaça*, por baixo da própria verga, e repetia-se o processo até ao gargalo. Aqui, contornava meio gargalo, passava por entre o *estacado* que havia sido furado, continuava a contornar o outro meio e voltava a torcer-se a verga até atingir o local onde se tinha iniciado a asa. Arrematava-se, limpava-se e estava terminado o garrafão!



**Fig. 43 - Garrafões de vidro empalhados**

Há semelhança da sugestão efectuada no capítulo anterior, a recolha de testemunhos reais, com gravações de vídeo são fundamentais. Garante-se, deste modo, que a transmissão destes conhecimentos se não perca com o falecimento dos mais idosos. O mesmo acontece com os utensílios necessários, muitos deles já difíceis de encontrar!

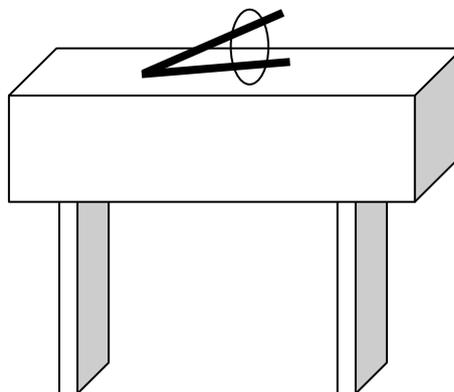
Pela quantidade de memórias e bens a preservar a criação de um museu ou espaço expositivo torna-se cada vez mais necessária!

### 2.4.3. Cesteiro

O Ti Inácio dos Santos e a Ti Joaquina Sapateira eram dois dos habitantes do lugar de Amor que se dedicavam à criação de peças a partir de vime. Eram os cesteiros!

No mês de Janeiro apanhavam o vime do vimeiro e *embacelavam-no*, ou seja, colocavam-no em terra encharcada. Cerca de quatro meses depois apanhavam-no da terra e cortavam, com uma tesoura, os rebentos que ele havia ganho, guardando-os, podendo ser aplicados em cestos mais pequenos.

Uma vez apanhado o vime podiam descascá-lo ou não, dependendo se se pretendia um cesto branco ou castanho, respectivamente. Para descascar o vime recorriam a uma haste mais grossa, que dobravam ao meio, e que passavam nos restantes pedaços. Quando se tratava de hastes mais grossas faziam a sua descasca num aparelho artesanal semelhante ao que se apresenta no desenho seguinte:



**Fig. 44 - Mesa de apoio para descascar o vime**

Quando trabalhavam com vime não descascado era necessário colocá-lo a secar. No entanto, antes de ser utilizado depositava-se em água para o tornar mais maleável. O branco, bastava demolhar-se cerca de uma hora antes da utilização.

Um cesto inicia-se pelo fundo, para o qual são necessárias 14 vergas cujo comprimento depende do tamanho da peça. Com estas vergas faz-se uma cruz e com outras três entrelaçam-se aquelas em forma circular de modo que fiquem presas. Terminadas as três voltas, começam a dividir-se uma a uma, colocando mais vergas de acordo com o tamanho da base pretendida. Terminado o fundo espetam-se mais 14 vergas que são dobradas para cima e prendem-se com a *ponta* (pé) da verga que se utilizou para o fundo do cesto, não esquecendo que todo este trabalho é executado no chão, com as mãos e o auxílio dos pés. Deste modo está terminada a primeira fase do processo de criação do cesto, dando lugar à segunda: a construção do *rodilho*!

Para a concretização do *rodilho*, a ligação entre o fundo e o corpo do cesto, é necessário um aglomerado de vergas que se entrelaçam nas outras que se encontram já espetadas. À medida que se cruzam, torcem-se, de modo a ganharem maior resistência. Este processo apenas se repete duas vezes em todo o diâmetro da peça.

Terminado o *rodilho* inicia-se o processo de *tecer o pano*. No espaço entre cada uma das vergas do fundo colocam-se mais 14, tarefa que se repete por duas vezes. As vergas são torcidas e, simultaneamente, sobrepostas umas nas outras. O cesto ou poceiro termina com o *rebordo*, isto é, com as pontas das vergas que se entrançam e se vão colocando por baixo umas das outras, com o auxílio de um pau pontiagudo.

Se se tratar de um cesto, na cruz do fundo, colocam-se mais vergas para posteriormente serem utilizadas na elaboração da asa. No caso dos poceiros colocam-se lateralmente. As vergas das asas são torcidas e enleadas. As do lado esquerdo são-no de imediato, com as que sustentam o pano do cesto. As do direito entretecem-se com as do rebordo. As pontas soltas cortam-se com uma tesoura.

Para que as peças adquiram uma cor mais branca, depois de terminadas, são colocadas num *defumadouro*. A peça branca molha-se em água e saracoteia-se para retirar o excesso de água. De seguida, coloca-se numa arca, no interior da qual se encontra um caqueiro de barro com brasas. Adiciona-se enxofre e, de imediato, tapa-se a arca. No seu interior cria-se uma nuvem de fumo que irá atribuir uma nova tonalidade às peças.

Caso se pretenda uma peça listrada, no momento de *tecer o pano* coloca-se, intercaladamente, uma verga com casca e uma outra pelada. Nas peças com vergas decorativas deixa-se uma pequena abertura ao *tecer o pano*, passando uma verga. No espaço criado coloca-se a ponta de uma nova verga que, ao dobrar, faz entrar a outra extremidade na abertura seguinte.



**Fig. 45 - Cestos e poceiros**

As obras executadas pelos cesteiros são muito ricas em formas, técnicas e materiais utilizados. A habilidade e agilidade das mãos não permitem criar artefactos para todo o tipo de necessidade. Os materiais utilizados dependem da sua abundância na região, entre as quais podemos destacar a junca, o junco, o vime, a mimosa, entre outras. Apesar de a cestaria estar a perder a sua principal tarefa de utilitário, começa a ganhar o estatuto de peça decorativa, uma vez que os cesteiros fazem também um esforço complementar de acompanhar os gostos e necessidades actuais.

#### 2.4.4. Pinhoeira

No decorrer do século XIX e XX uma das figuras típicas da zona de Leiria era a pinhoeira, mulher que se dedicava à venda de “enfiadas” de pinhões. Uma figura que vestia de forma muito particular: «chapeirão com aba segura à copa por cordões e borlas, lenço na cabeça e outro traçado sobre o peito; capa preta [ou saia “das costas”] e saia azul [de fazenda, blusa branca chegada ao pescoço], botinas pretas. Enfiadas de pinhões em forma de rosário, suspensas da mão direita» (SOUSA, s. d., p. 116).



**Fig. 46 - Pinhoeira**

As pinhoeiras provinham essencialmente desta região devido à quantidade de pinheiros mansos existentes, com particular destaque no Pinhal de Leiria. Quando as pinhas estavam criadas ou maduras eram derrubadas, isto é, com o auxílio de um gancho preso numa vara, faziam-se cair no chão. O *derrubador* na aldeia de Amor era o Senhor Abel que subia às árvores e daí *derrubava* as pinhas. Ao mesmo tempo, aproveitava para cortar alguma

ramagem aos pinheiros, ficando com lenha para queimar. Quando necessário recorria também a uma pequena machada de mão que trazia consigo, presa à cintura. Terminada esta primeira fase, colocavam-se as pinhas em poceiros de verga e levavam-se para casa.

O “T’Zé” Duarte *esquentava-os* numa fogueira para mais facilmente lhe retirar os pinhões. «A este acto chamam *desbócha* (...). Os pinhões, depois de separados das escamas, ficam num montão, e são limpos das impurezas que os acompanham (pedaços de cascas, etc.), e medidos ao *alqueire* ou seus submúltiplos (*quarta* e *oitava*).» Terminada a limpeza dos pinhões estes poderiam ser torrados ou *britados*. A britada é feita com a mão esquerda, que segura uma pedra arredondada e achatada e, com a direita, na qual está outra pedra menos chata. «A primeira pedra, disposta horizontalmente, apoia os pinhões, um por um, a pino, e com a outra, que serve de martelo, brita-os, isto é, descasca-os. A pedra maior chama-se *calço*, a menor chama-se *britadeira*. São objectos de carácter pré-histórico.»

Depois de britados, os pinhões poderiam também ser torrados em monte ou enfiados em linhas brancas, aos quais se dava o nome de *enfiadas*, vendidas habitualmente em festas de arraial pela Dona Almira (VASCONCELOS, 1920, p. 44 a 49).

Hoje já não é possível recolher testemunhos, em primeira voz, daquilo que era a apanha e venda de pinhões. Todos os intervenientes nesta actividade faleceram. No entanto, alguns habitantes ainda se recordam do processo. Neste sentido, sugere-se uma recriação histórica para que as crianças, e todos aqueles que não tiveram oportunidade de conhecer a forma de preparar os pinhões para venda, o possam fazer. Deste modo, além de se dar a conhecer esta função, seria uma forma de recuperar utensílios, trajes, canções e outras tradições a ela associadas. No momento da recriação histórica, que deveria contar com a participação dos mais velhos, deveriam ser gravadas imagens e áudio. Posteriormente, poderia ser uma das áreas a integrar a exposição ou museu, já referidos em capítulos anteriores. Os utensílios e trajes deveriam ser preservados com a mesma finalidade das gravações.

### 3. Património natural

Conforme o artigo 2.º da Convenção para a Protecção do Património Mundial, Cultural e Natural, entende-se como património natural:

Os monumentos naturais constituídos por formações físicas e biológicas ou por grupos de tais formações com valor universal excepcional do ponto de vista estético ou científico;

As formações geológicas e fisiográficas e as zonas estritamente delimitadas que constituem habitat de espécies animais e vegetais ameaçadas, com valor universal excepcional do ponto de vista da ciência ou da conservação;

Os locais de interesse naturais ou zonas naturais estritamente delimitadas, com valor universal excepcional do ponto de vista da ciência, conservação ou beleza natural<sup>39</sup>.

Deverá ser uma obrigação primordial a «identificação, protecção, conservação, valorização e transmissão às gerações futuras do património cultural e natural» (artigo 4.º da mesma Convenção), pelo que é essencial um «esforço próprio, utilizando no máximo os seus recursos disponíveis, quer, se necessário, mediante a assistência e cooperação internacionais de que possa beneficiar, nomeadamente no plano financeiro, artístico, científico e técnico» (continuação do artigo 4.º).

Pelos dados recolhidos na Convenção é fundamental que a população de um determinado local tenha consciência da existência de património natural, protegê-lo, promover a sua conservação e valorização e transmitir esses mesmos conhecimentos a gerações futuras.

Em Amor são dois os locais de maior relevância natural e cuja preservação é fundamental: os Campos do Lis e os Altos de S. Paulo. Pela sua história e pela importância que adquiriram ao longo dos tempos, para o desenvolvimento do lugar e da sua população, foram os locais escolhidos para figurarem neste trabalho, promovendo o seu interesse, não só histórico como, acima de tudo, patrimonial. São dois dos recursos que, ao longo dos anos, têm dado à população formas de subsistência.

Os Campos do Lis porque dali provinha parte dos alimentos que, além de servirem na alimentação diária da população, davam-lhes trabalho no seu dia-a-dia. A actividade

---

<sup>39</sup> in <http://www.unesco.pt/antigo/convencaopatmundial.htm>.

profissional dos camponeses, ceifeiros e lavradores desenvolvia-se, fundamentalmente, naquela zona. Os campos de arroz que tanto trabalho deram às raparigas do lugar cultivavam-se ali.

Os Altos de S. Paulo, base da madeira necessária não só para as casas como também para as fogueiras diárias. Mato, para os currais dos animais. Local de importância, não só porque outrora ali albergou a ermida de invocação a S. Paulo, antes da construção da igreja matriz, como pela existência de uma Casa da Guarda-florestal.



**Fig. 47 - Campos do Lis. Altos de S. Paulo**

### 3.1. Campos do Lis

Segundo a recolha efectuada no artigo *Antiguidades de Monte Real* publicado na revista “O Archeologo Português” pelo Doutor Manuel Heleno em 1922 (HELENO, 1922, p. 1 a 98) a história dos agora denominados Campos do Lis surgiu na época dos Mouros<sup>40</sup>. Possivelmente, na época, vislumbravam-se nesta extensão ulmeiros, pelo que lhe terá sido atribuída a designação de Campos de “Ulmar”.

O reguengo que outrora se havia conquistado aos Mouros foi até à época de D. Afonso III esquecido. A população era, naquele local, diminuta ou até mesmo inexistente. O seu

---

<sup>40</sup> vide apêndice XXI – Cronologia, p. 218.

arroteamento deve-se quase na totalidade ao rei D. Dinis e a todas as medidas que aplicou para o desenvolvimento destes campos. A sua extensão era muito vasta, indo desde a freguesia de Barosa até ao oceano, sempre entre a margem esquerda do Rio Lis e a Vala Real.

As areias e as inundações eram os dois grandes factores para o não desenvolvimento destas terras, mas que D. Dinis conseguiu alterar com a plantação do Pinhal de Leiria e a divisão de terrenos feita por Frei Martinho, monge de Alcobaça e esmoler do rei. (HELENO, 1922, p. 18)

Em 1310, D. Dinis concedeu a *Carta de fforo do Regaëgo que chama camarã* e, dois anos mais tarde, a *Carta de fforo do Regaëgo de Vlmar*. Com a primeira carta, o rei cede aos habitantes de Monte Real o Reguengo do Camarinho, em troca do pagamento de um quarto do pão e de todos os frutos. Na segunda, cede o restante, mediante o pagamento de um terço. Caso os habitantes permanecessem continuamente naquele local com as suas famílias, estariam isentos do pagamento de jugada e de haste. O rei dar-lhes-ia, ainda, um juiz e criaria melhores acessos, nomeadamente com a construção de pontes. (HELENO, 1922, p. 19)

Estas medidas de D. Dinis foram mantidas tanto por D. João I como por D. Duarte que confirmaram as suas cartas em 1 de Janeiro de 1407 e 19 de Dezembro de 1433, respectivamente. D. Afonso V revalida-a a 5 de Julho de 1439 mas a pouco e pouco doa terrenos, pensões, direitos e rendas a outros, ficando os moradores dos reguengos expostos. D. Manuel aplica também algumas medidas que vão desvirtuando aquela zona. (HELENO, 1922, p. 21)

Somente com o regresso do reguengo ao domínio da Coroa, com a inclusão na Casa do Infantado a 11 de Agosto de 1654, voltou a ter autonomia própria. (HELENO, 1922, p. 22)

A *Carta de fforo do Regaëgo de Ulmar* cedida pelo Rei D. Dinis surgiu numa época em que já o território do reino estava definido. Interessava então começar a fixar os povos e, para tal, dar-lhes condições. A política agrária começava a dar os primeiros passos. É esta política que faz transformar os sanados Campos de Ulmar em prados frescos e em excelentes campos de cultura, ainda hoje conhecidos. Terrenos, que eram frequentemente invadidos pelas águas do rio Lis, passaram a poder ser utilizados para o cultivo do sustento daqueles que ali viviam. Com a direcção de Frei Martinho começam a abrir-se valas de esgoto e irrigação por largos quilómetros. Para promover a sua cultura, o Rei D. Dinis concede alguns privilégios aos colonos com o intuito de os fixar àqueles locais. Assim, ao mesmo tempo que promovia o

povoamento da região de Leiria, transformava, também, aqueles campos inúteis em produtivos.

No início do século XVIII, eram urgentes novas obras de enxugo para que as terras não se tornassem estéreis e, posteriormente, pântanos insalubres. Tal era a urgência das obras, que foi emanado um decreto, datado de 21 de Março de 1840, cujo conteúdo dá muito bem conta da necessidade que havia em promover o cultivo dos Campos do Lis, atendendo à sua fertilidade e ao abandono em que se encontravam. Segundo uma proposta da Junta Geral do Distrito, foi criada uma Junta Administrativa das Obras e Conservação do Campo de Leiria. Era seu objectivo promover a cultura dos campos e manter a sua boa forma de cultivo, com limpezas regulares, proibindo alterações nas motas do rio, entre outras. Para que os seus objectivos fossem alcançados foram nomeados comissários em diferentes freguesias, das quais é de destacar a de Amor. Com o passar dos tempos, os Campos do Lis foram sendo conhecidos um pouco por todo o Reino pela sua produtividade. (DINIZ, 1949, p. 6 a 8)

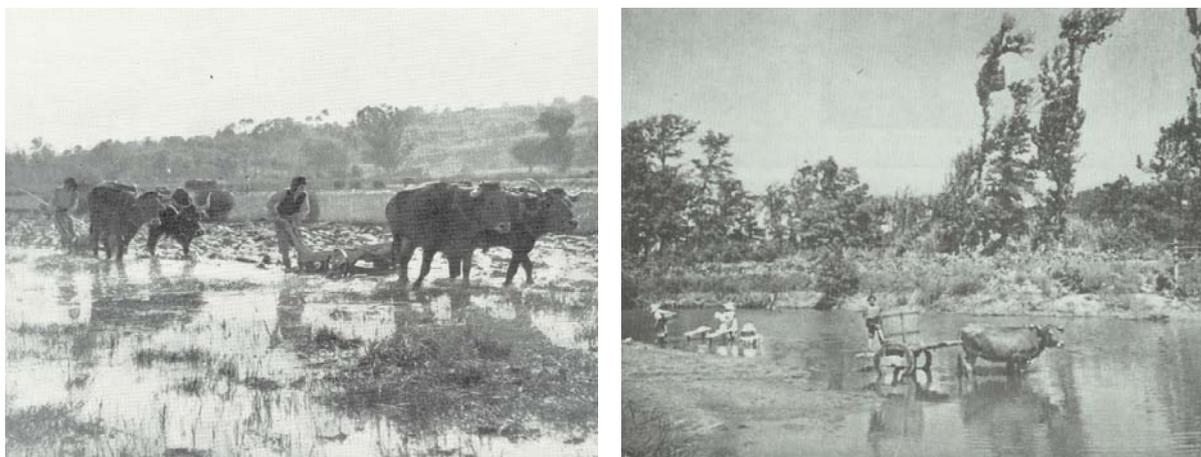
No terceiro quartel do século XVIII o Engenheiro Oudinot foi encarregado de estudar os problemas que envolviam os terrenos da Casa Real do Infantado, dos quais faziam parte os Campos do Lis que se apresentavam muito açoreados e com a saída das águas para o mar dificultada. Feitos os estudos, o Engenheiro dirigiu os trabalhos, que promoveram a rectificação de um troço do rio Lis junto à foz. Esta obra produziu largos efeitos. Não só as águas escoavam para o mar de uma forma mais facilitada como o fortalecimento das motas evitava que as águas destruíssem as culturas. (DINIZ, 1949, p. 4 e 5)

Perto do final do século XIX a situação volta a regredir e os campos que outrora haviam sido conhecidos pelo seu elevado grau de produtividade, nesta altura perdem a sua fertilidade. «Com o rodar dos anos, a situação tornou-se cada vez mais precária. O tempo vai passando, e os outrora celebrados Campos de Leiria, chegam a uma situação desesperada para a economia regional» (DINIZ, 1949, p. 12). O alargamento dos aglomerados populacionais conduziu à erosão dos solos que eram arrastados pelas torrentes, provocando a obstrução dos cursos de água.

Primeira metade do século XX. Verão. O rio Lis lograva manter o nível de água a cerca de 50 centímetros de altura. Inverno. Navegava-se até à cidade de Leiria. Aqueles que detinham terras junto ao rio Lis, pelo seu nível mais elevado, tinham a possibilidade de cultivar vinha, feijão e hortas, mas, no Inverno, corriam o risco de perder as suas culturas dado que o rio “quebrava” em diversos locais, devido à excessiva quantidade de água.

Contam os idosos, relembando esses tempos, que muitos dos agricultores que aqui tinham as suas culturas faziam, no período de Inverno, turnos rotativos para impedirem as inundações. Iam tentando solucionar alguns problemas que surgiam com a força das águas, mas esse trabalho revelava-se, muitas vezes, insuficiente. Perdiam as suas culturas e o nível de água mantinha-se nos campos por largos meses e nem sempre era possível fazer as reparações por falta de dinheiro.

As obras executadas ao longo de 11 anos e inauguradas a 26 de Maio de 1957 foram um dos grandes feitos por estes campos. Com as obras foi possível enxugar os campos, regularizar os usos de água e criar uma rede de rega<sup>41</sup>.



**Fig. 48 - Lavoura nos Campos do Lis, uma tarefa difícil. Aspecto do Rio Lis**

Actualmente os Campos do Lis continuam a ser cultivados. No entanto, não são muitos os que dedicam a sua vida à agricultura. Os campos, outrora sustento de várias famílias da freguesia de Amor, hoje são apenas um meio de subsistência precário<sup>42</sup>.

Apesar da sua função primordial se ter perdido, é fundamental que a população continue a cultivar aqueles terrenos, mesmo que seja para a produção de bens de consumo próprio. É imprescindível que se mantenha o cultivo para que, no futuro, não se verifiquem as situações do passado, para que terrenos férteis não se tornem insalubres! Eles são essenciais no que diz respeito ao património natural do lugar de Amor. Foram eles que garantiram a subsistência

---

<sup>41</sup> vide apêndice XXII – Discurso de inauguração das obras, p. 225.

<sup>42</sup> vide apêndice XXIII – Fotografias, p. 228.

das famílias. Foram eles que deram a conhecer a aldeia. Foram eles o resultado do esforço de diversas dinastias. São eles que ainda garantem o trabalho a parte da população mais idosa que, ao não ter estudos para desenvolver outras actividades, ali preenchem o seu tempo e ganham a vida!

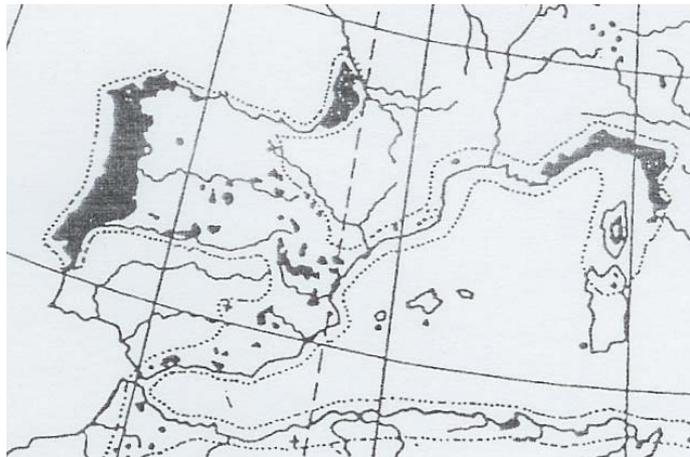
### 3.2. Altos de S. Paulo

Associados a uma tentativa de explicação do topónimo da aldeia – de que já falámos – estão os Altos de S. Paulo. Um monte que se destaca de toda a aldeia por ser o local mais alto. Foi e é um espaço tranquilo, verdejante, preenchido de pinheiros e vegetação, ladeado pelos Campos do Lis.

Alguns estudiosos do Pinhal de Leiria que não acreditam que a plantação daquele se deva ao rei D. Dinis como é do senso comum. Uns apontam a sua plantação para o rei D. Sancho I, outros para D. Sancho II, outros até que se trata de uma mancha daquele tipo de árvores nascidas naturalmente, como afirma o Engenheiro Silvicultor Sousa Pimentel na sua obra “Os nossos pinheiros, 1.<sup>a</sup> parte” (1910) e citado por Baeta Neves na sua comunicação “Da origem do Pinhal de Leiria” no *II colóquio sobre história de Leiria e da sua região*, em 1991 (NEVES, 1995, p. 330):

A mata de Leiria já existia no reinado de D. Sancho 1.<sup>o</sup> e portanto não foi semeado por D. Dinis, como se tem afirmado; todavia a sua conservação e aumentos mereceu [sic] a este rei particular cuidado. É muito provável que esta mata se formasse naturalmente como outros grandes pinhais, que antigamente cobriam o litoral e dos quais restam ainda muitos vestígios.

Tendo em conta a área de *Pinus pinaster* Aiton (pinheiro-bravo, também conhecido por pinheiro-marítimo) existente ao longo de todo o litoral de Portugal, provável é que parte do espaço verde existente na freguesia de Amor seja, ainda, resultado dessa mancha.



**Fig. 49 - Área Natural de *Pinus pinaster* Aiton**

O mesmo autor, no referido colóquio, menciona ainda, relativamente à comprovação de que o Pinhal de Leiria não se deve ao rei D. Dinis (NEVES, 1995, p. 329):

Sendo voz corrente desde há muito que o Pinhal de Leiria, ou do Rei, se deve à iniciativa de D. Dinis, que o teria mandado semear ou plantar, foi encarregado o Engenheiro Agrónomo D. José Carlos Menezes d'Alarcão, adido à Administração Geral das Matas, de procurar documentos dos primeiros reis que o confirmassem.

Em 1873, em 17 de Junho desse ano, esse técnico apresenta o seu relatório publicado no Jornal Oficial de Agricultura (volume I, 1877) no qual demonstra não haver se não duas cartas régias que se referem a esse Pinhal, em condições de se poder afirmar que já existiria no tempo desse rei.

Nas Chancelarias Reais, onde foi feita a busca, e onde Alarcão encontrou esses dois únicos documentos que se lhe referem em termos de poder afirmar que não se devia a D. Dinis essa iniciativa mas antes a D. Sancho II, conforme o declaravam por não ser possível haver no seu tempo as madeiras que eram referidas nessas cartas de confirmação, da concessão ou privilégio.

Acreditando que, no passado, os Campos do Lis se tornavam invisíveis devido às cheias que se faziam sentir, é provável que aquele monte fosse o único lugar de destaque. Outrora deveriam ser um espaço deveras protegido, uma vez que, ali, existia uma Casa da Guarda-florestal, uma construção destinada ao próprio, que zelava por aquela zona e que, hoje, é respeitado como património. Trata-se de uma construção de tamanho reduzido, da qual apenas restam as paredes exteriores. Pelos vestígios deduz-se que a construção fosse composta

unicamente por uma divisão onde o guarda poderia dormir ou alimentar-se. Aquando da construção da A17, que atravessa o lugar, os vestígios desta foram protegidos, uma vez que a equipa de arqueólogos, a trabalhar com a empresa construtora daquela auto-estrada, a considerou património a preservar.

Actualmente estão a estabelecer-se contractos para um estudo mais aprofundado desta construção, bem como a possibilidade da sua restauração!



**Fig. 50 - Ruínas da casa do guarda-florestal**

Hoje, motos, bicicletas e caminhantes procuram aquele monte para a prática “desportiva”. É, de acordo com o PDM, um espaço verde, protegido, onde a construção de edifícios é proibida. É urgente criar consciência na população que se trata de um local a preservar não só porque é o “pulmão” da freguesia como também faz parte da história do lugar, ou não fosse, naquele monte, erguida a primeira ermida da aldeia, de invocação a S. Paulo!

### III. Delinear o futuro...

A visita pela aldeia de Amor permitiu conhecer um pouco mais desta localidade, das suas lendas, tradições, memórias, património... Foi uma visita incompleta que nos fará voltar para aprofundar as raízes deste local e transmitir a outros que a queiram visitar.

Durante o percurso pela aldeia descobrimos um pouco da sua história, da situação actual e das diferentes posições acerca do seu topónimo.

Passeando pelas ruas e conversando com os mais idosos, ouvimos as histórias do passado, lembranças, memórias, formas de estar e viver na aldeia. Foi neste momento que tomámos consciência do que a caracterizava e tornava diferente de todas as outras.

As construções, tanto privadas como públicas, reflectem as características do lugar em si mesmo e das capacidades económicas dos seus habitantes. Exemplos disso são as fontes, lavadouros e moinhos que reflectem a grande quantidade de água existente, bem como as suas características positivas para o consumo; as habitações, executadas com materiais existente na zona, adaptadas para o armazenamento e tratamento de produtos agrícolas ou vinícolas ou para a criação de animais.

Ao ouvir as histórias do século passado, vividas pelos habitantes mais idosos, foi possível reviver mentalmente a época. Os trajes, as danças e cantares e a alimentação reflectiam o dia-a-dia da população. O seu trabalho, as dificuldades económicas... Apesar de não terem vida fácil, quando reunidos em trabalho ou lazer tornavam esses momentos em instantes de alegria e convívio, como as descamisadas, vindimas ou matanças de animais.

Quando se tratava de momentos mais solenes, havia um cuidado mais acentuado na forma de apresentação. As festas, baptizados, casamentos, funerais, Natal e Páscoa eram momentos de união entre as famílias, os amigos e vizinhos. Com alegria ou tristeza, todos partilhavam o mesmo sentimento. Estas comemorações eram também marcadas por grandes necessidades. A quantidade e diversidade da alimentação que marcavam aqueles eventos não eram significativas. No entanto, eram sinónimo de convívio e partilha.

Percebemos, por todas as dificuldades da vida na aldeia, que os trabalhos desenvolvidos eram árduos. Os homens e mulheres, quando não trabalhavam na agricultura, exerciam a sua actividade na cidade da Marinha Grande. Eles trabalhavam o vidro. Elas empalhavam garrações. A par destas profissões outras duas se destacavam: os cesteiros e as pinhoeiras.

Uma zona farta em vime e verga facilitava o trabalho daqueles que os utilizavam, tal como os pinheiros mansos, que permitiam ter grandes quantidades de pinhões.

Parte da população tinha o seu ganha-pão na agricultura, tarefa que desenvolviam por conta própria ou para outros, nos Campos do Lis. Campos que são ladeados pelos Altos de S. Paulo que, dizem, justificam o nome do lugar por ser o sítio mais alto e o local onde se encontrava a ermida de invocação a S. Paulo, antes de Amor ser elevada a freguesia, em 1630, e ter sido construída a Igreja Matriz.

## 1. A aposta no património

Ao longo de todo o trabalho foi apresentado parte do património da aldeia de Amor. Não se trata de objectos ou colecções inseridos em museus e cujo valor simbólico ultrapassou o funcional, mas objectos (i)materiais, de circulação diária que, outrora, constituíram importantes marcos na vida da população deste lugar e que a tornaram diferente de todas as outras. A esses objectos (i)materiais atribuímos o nome de património, uma vez que nos remete para a questão da memória, âncora que dá substância ao sentimento subjectivo de pertença. A memória do passado permite ter consciência do presente e, simultaneamente, projectar o futuro. Assim, o património é, por excelência, um modo de transmissão e reprodução da memória social, essencial para legitimar a ordem social actual. Desta forma, através dos artefactos, patrimonializados ou não, é possível observar como se constrói e reconstrói a memória cultural de uma sociedade, num determinado tempo e espaço.

Actualmente, a população não sente qualquer tipo de ligação ao património existente. Pretende-se que o levantamento efectuado faça criar laços entre a população e a sua história, preservando-a. Este será o primeiro passo para o desenvolvimento cultural e patrimonial do lugar. Com as lembranças que serão despertadas ao tornar público este levantamento, haverá uma tomada de consciência de que o passado se deve transmitir a gerações vindouras e que, para tal, é fundamental preservá-lo e o que a ele está associado. O conceito de património existente no lugar não terá sentido se a população não se identificar com os objectos que o compõem.

O conceito de património cultural é mais do que o legado que se herda do passado e se transmite a gerações futuras. A patrimonialização consiste num processo simbólico de legitimação social e cultural de determinados objectos que conferem ao grupo um sentimento colectivo de identidade. Assim, a construção patrimonial é representação simbólica de uma dada versão da identidade, de identidade manufacturada pelo presente que a idealiza. Assim sendo, o património cultural compreende todos aqueles elementos que fundam a identidade do grupo e que o diferenciam dos demais.

Neste levantamento falamos do património edificado, (i)material e natural e das diferentes formas que ele assume em Amor. De acordo com o artigo 15.º da Convenção de Granada para a Salvaguarda do Património Arquitectónico da Europa, a conservação do património arquitectónico deve ser valorizada *junto da opinião pública, quer como elemento de identidade cultural, quer como fonte de inspiração e de criatividade das gerações presentes e futuras*. Para tal devem ser promovidas *políticas de informação e de sensibilização, nomeadamente com auxílio de técnicas modernas de difusão e de promoção com o intuito de despertar ou desenvolver a sensibilidade do público, a partir da idade escolar, para a protecção do património, qualidade do ambiente edificado e expressão arquitectónica e realçar a unidade do património cultural e dos laços existentes entre a arquitectura, as artes, as tradições populares e modos de vida, à escala europeia, nacional ou regional*<sup>43</sup>.

O património arquitectónico não são só os monumentos mais importantes, são também as cidades antigas e as aldeias com as suas tradições, até porque muitos daqueles monumentos que se consideram importantes não teriam tão grande valor se não se encontrassem enquadrados num determinado local. O enquadramento é fundamental para o seu valor. Todo o património arquitectónico tem associado a si mesmo algumas memórias. A transmissão a gerações futuras é fundamental porque nada se faz sem história. Cada um faz interpretação própria do passado e dele retira ideias para construir o futuro. O contacto directo com o património é decisivo na formação das pessoas, pelo que a sua manutenção deve ser, acima de tudo, garantida. No entanto, para que tal aconteça é necessário que todos tenham consciência disso mesmo, da importância e do valor da sobrevivência para gerações vindouras que entenderão o passado de uma melhor forma se contactarem visualmente com ele<sup>44</sup>.

---

<sup>43</sup> in <http://siddamb.apambiente.pt/publico/documentoPublico.asp?documento=1309&versao=1>.

<sup>44</sup> cf. Carta Europeia do Património Arquitectónico, in [http://home.fa.utl.pt/~camarinhas/3\\_leituras12.htm](http://home.fa.utl.pt/~camarinhas/3_leituras12.htm).

Ao nível do património cultural e natural, é essencial que se tomem algumas medidas para assegurar a sua protecção e conservação. Algumas delas encontram-se referidas no artigo 5.º da Convenção para a Protecção do Património Mundial, Cultural e Natural, das quais se destacam:

- a) Adotar uma política geral que vise determinar uma função ao património cultural e natural na vida colectiva e integrar a protecção do referido património nos programas de planificação geral;
- b) Instituir no seu território, caso não existam, um ou mais serviços de protecção, conservação e valorização do património cultural e natural, com pessoal apropriado, e dispor dos meios que lhe permitam cumprir as tarefas que lhe sejam atribuídas;
- c) Desenvolver os estudos e as pesquisas científicas e técnicas e aperfeiçoar os métodos de intervenção que permitem a um Estado enfrentar os perigos que ameaçam o seu património cultural e natural;
- d) Tomar as medidas jurídicas, científicas, técnicas, administrativas e financeiras adequadas para a identificação, protecção, conservação, valorização e restauro do referido património;
- e) Favorecer a criação ou o desenvolvimento de centros nacionais ou regionais de formação nos domínios da protecção, conservação e valorização do património cultural e natural e encorajar a pesquisa científica neste domínio.<sup>45</sup>

O turismo cultural deverá ser uma das apostas a fazer, no sentido de que a sua promoção irá envolver, não só a própria comunidade na divulgação do seu património, como também num cuidado redobrado do mesmo para que possa ser observado ou visitado por outras pessoas que não os habitantes da aldeia. Deste modo criar-se-á uma maior consciência acerca da importância do património e o que a sua conservação pode trazer de bom à localidade, uma vez que um maior número de turistas significa também uma maior movimentação económica na localidade. Cada lugar tem o seu próprio património e memória colectiva que são insubstituíveis e irrepetíveis, sendo também importantes bases para o desenvolvimento não só actual como também futuro. É importante não esquecer que os objectivos tanto da conservação do património como do turismo não deverão entrar em conflito. Deverão, sim, convergir num mesmo sentido e tornar ambos os projectos sustentáveis. É também fundamental ter em atenção que, do ponto de vista turístico, as visitas ao local deverão primar

---

<sup>45</sup> in <http://www.unesco.pt/antigo/convencaopatmundial.htm>.

pela satisfação, agradabilidade e validade, sem que isso signifique a destruição dos bens sejam eles naturais, culturais, arquitectónicos ou outros<sup>46</sup>.

Uma vez que este lugar não possui, para já, pontos de interesse visíveis, o que mais se destaca é a lenda associada ao seu nome, seria importante promover uma recriação histórica. Algo que de ano para ano cativasse as massas a visitar esse evento. Seria uma forma de rentabilizar o património, ao mesmo tempo que era divulgado.

A Junta de Freguesia encontra-se sensibilizada para a preservação do património e para a divulgação da cultura de Amor. No entanto, as verbas a aplicar nesta área são ainda muito reduzidas. Algumas medidas foram já aplicadas como a preservação de um lagar ou a posse de uma habitação tradicional utilizada, actualmente, como sede do agrupamento de escuteiros. Com a realização do trabalho foi possível contactar aquela entidade e sensibilizá-la para a necessidade de criação de um espaço onde preservar todos os objectos materiais ou imateriais que constituem a história do lugar que, caso isso não aconteça, se irão perder ao longo dos tempos.

## 2. A criação de um museu

É fundamental que o património existente em Amor seja difundido, ou seja, que se usem estratégias para o tornar mais compreensível e que seja conhecido por um maior número de pessoas. Neste aspecto, o museu é a instituição que mais se adequa para a sua divulgação e que consegue atingir um maior número de pessoas. No entanto, o que se pretende não é a criação imediata de um museu, mas sim que a população fique consciente do valor de determinados objectos e do seu verdadeiro significado, preocupando-se com a sua preservação e divulgação. Esse será um projecto de futuro, no momento em que a própria população o exigir por ter tomado consciência da sua função e necessidade. Na relação entre museus, património e identidade é fundamental o papel da educação, pois é por intermédio dela que a comunidade não só reivindica perante o outro a sua identidade, divulgando aquele

---

<sup>46</sup> *cf.* International Cultural Tourism Charter, *in* [http://home.fa.utl.pt/~camarinhas/3\\_leituras17.htm](http://home.fa.utl.pt/~camarinhas/3_leituras17.htm).

que considera como seu património, como educa, socializa e dá a conhecer a cultura aos seus descendentes.

Os museus de região são um instrumento cultural capaz de encontrar soluções para o desenvolvimento integrado de uma comunidade, na medida em que, através dos recursos naturais, da realidade histórica e cultural, é possível descobrir e aproveitar criteriosamente os elementos geradores de riqueza e de qualidade de vida das gentes. Os museus constituem instrumentos fundamentais para pensar a identidade de uma região, pois permitem-nos observar como uma determinada sociedade se apropria e privilegia certos objectos na construção e projecção do seu discurso identitário. Toda a identidade se constrói na diferença, em que o “nós” precisa de âncoras, objectos que materializem o seu sentimento de pertença, algo que torne esse “nós” diferente dos “outros”.

O próximo passo será, então, a criação de um museu. Mas não um museu destinado a uma só colecção. Antes, um museu que abarque todo o território e o património material e imaterial a ele associado. Pretende-se que assim seja, para que o museu esteja direccionado para a comunidade e não para um público específico. A metamorfose dos objectos diários em património apenas faz sentido se a comunidade for envolvida nesse processo.

Ao longo do trabalho foram apresentadas algumas sugestões relativamente à forma de preservação do património da aldeia de Amor. Entre elas poderemos destacar as recriações históricas que permitirão recolher utensílios, trajes ou canções relativas a uma actividade já em desuso; as exposições temporárias, quem sabe se realizadas na própria sede da Junta de Freguesia ou em outros locais que se mostrem disponíveis, dedicadas a uma temática, que poderão contar com a presença dos mais velhos que partilham as suas experiências, contam as suas histórias e revivem a sua meninice; as conversas ou palestras com entendidos em várias áreas e que despertem a curiosidade dos habitantes em conhecer, de modo mais aprofundado, a sua história ou, em detalhe, utensílios por eles utilizados, tarefas desempenhadas, o porquê da utilização de determinados tipos de vestuário ou a justificação de determinados tipos de construção com materiais específicos e diferentes de outros lugares; a mostra de fotografias antigas, recolhidas junto dos mais idosos ou daqueles que as têm por herança; a recuperação de locais em deterioração, como o executivo fez já com o lagar situado em Casal dos Claros.

Ao longo do trabalho mencionou-se a criação de um museu ou de um espaço expositivo que albergasse os bens a conservar e todas as histórias a eles associadas. Sugere-se o aproveitamento da Casa da Juventude José Duarte e Inácia de Jesus, actualmente ocupada

pelo Agrupamento 1166 – Amor. Doada por Jacinto Duarte, um habitante de Amor, tem como principal finalidade ser um local de encontro entre os jovens. Nada melhor que, naquele edifício, criar uma exposição. Em primeiro lugar tem todas as divisões que compunham as casas antigas, com anexos, pátio, quintal. Daí que se possam evidenciar várias tarefas desenvolvidas naqueles locais como a produção do vinho, a preparação do milho até ao seu armazenamento, as matanças dos animais... Poderia, também, contar com o apoio dos próprios jovens do lugar, na montagem da exposição e na recolha e preparação dos materiais a expor. Seria também um local de encontro porque ali se poderiam promover diversas actividades, não só entre os jovens, mas com toda a população!

São variadas as hipóteses para a preservação do património e, principalmente, o modo de o dar a conhecer aos mais novos, motivando-os para a sua conservação. O primeiro passo nesse sentido foi já dado, em Setembro de 2009. A Junta de Freguesia levou a cabo, pela primeira vez, a comemoração do seu 379.º aniversário de elevação a freguesia. A festa contou com três áreas distintas: a expositiva, a gastronómica e a de animação.

No espaço expositivo estiveram presentes as colectividades da freguesia, bem como artistas, artesãos e empresas. Em três tendas distintas os visitantes ficaram a conhecer aquilo que a freguesia tinha para lhes oferecer nestas vertentes. Interessante reparar na atitude dos presentes. Admiração! Esta era a primeira reacção. Muitos deles não tinham conhecimento das actividades desenvolvidas nas colectividades. No elevado número de empresas existentes e as áreas de trabalho a que se destinavam. A quantidade e qualidade das opções ao nível artístico e artesanal.

A gastronomia contou com a colaboração de cerca de duas dezenas de intervenientes. Uns com petiscos, outros com pratos tradicionais, sempre acompanhados de muita e boa bebida! Resultado: sucesso! Foi agradável observar a comparência de largos milhares de visitantes durante os três dias dos festejos, a deliciarem-se com os pitéus apresentados por cada um dos intervenientes. Caracóis, enguias, moelas, chouriça, morcela de arroz, entre muitos outros petiscos fizeram as delícias de todos!

A animação foi permanente. No entanto, destacamos apenas as actividades directamente relacionadas com o património. De maior relevo destacou-se a inauguração do lagar, *sito* em Casal dos Claros, uma das localidades da freguesia, doado recentemente à Junta de Freguesia de Amor, que o restaurou. Desde 12 de Setembro de 2009 que pode ser visitado por todos os que o desejem fazer. Assumiu também uma grande importância a presença de Abílio Santos,

um habitante de Casal Novo, também uma das localidades da freguesia. Reuniu e apresentou mais de uma dezena de utensílios, que se encontram em desuso: charrua, arado, carro de bois; erguidor, rodo, pá; serra manual; pipa, tina. Os passeios efectuados por toda a freguesia, em autocarro, visitando locais de relevo, foram também um dos momentos altos. Foi possível conhecer pontos já esquecidos e contar com a explicação, *in loco*, dos mesmos, parte das vezes, com testemunhos reais, como aconteceu com o moinho localizado em Amor, que não só foi visitado, como a D. Maria, proprietária, o pôs a trabalhar para todos perceberem o seu modo de funcionamento!

O saldo deste evento foi muito positivo, não só para os organizadores como para a própria Junta de Freguesia. A satisfação dos presentes na comemoração do aniversário – intervenientes ou meros visitantes – foi motivo suficiente para que nos próximos anos a actividade se repita. É importante que a preservação do património e a sua divulgação sejam também uma das componentes. É fundamental que a população dê relevo ao que a identifica!

Integrada nas comemorações poderá estar uma exposição de trajes, de fotografias, de letras de canções antigas. Poderão fazer-se recriações históricas com o apoio dos mais idosos. Poderá apresentar-se uma exposição, organizada pelas crianças da escola primária, que, ao longo do ano, poderão entrevistar os mais idosos e recolher utensílios em desuso. São muitas e variadas as hipóteses que se colocam. Agora que o primeiro passo está dado é fundamental que a população participe activamente na efeméride, principalmente na divulgação do que é seu!

O património existe se a população o preservar! O património perdura se a população lhe der importância! O património transmite-se se a população criar identificação com ele!

## Índice de Ilustrações

Fig. 1 - Freguesias dos concelhos de Leiria, Batalha e Marinha Grande (in ZÚQUETE, Afonso, <i>Monografia de Leiria – A Cidade e o Concelho: 1950</i> , Leiria, Folheto Edições e Design, 2003, p.190) .....	14
Mapa 1 – Localização da freguesia de Amor (in <a href="http://www.cm-leiria.pt/pagegen.asp?SYS_PAGE_ID=829992">http://www.cm-leiria.pt/pagegen.asp?SYS_PAGE_ID=829992</a> ).....	16
Gráfico 1 – Estrutura etária da freguesia de Amor em 1991 e em 2001 (in <a href="http://www.cm-leiria.pt/document/797080/842237.pdf">http://www.cm-leiria.pt/document/797080/842237.pdf</a> ) .....	17
Gráfico 2 – Habilitações literárias da população residente na freguesia de Amor em 2001 (in <a href="http://www.cm-leiria.pt/document/797080/842237.pdf">http://www.cm-leiria.pt/document/797080/842237.pdf</a> ).....	18
Gráfico 3 – Distribuição das actividades económicas da freguesia de Amor (in <a href="http://www.cm-leiria.pt/document/797080/842237.pdf">http://www.cm-leiria.pt/document/797080/842237.pdf</a> ).....	19
Fig. 2 - Marco informativo do início da freguesia.....	20
Fig. 3 - Escultura quatrocentista de S. Paulo. Pormenores.....	29
Fig. 4 - Fachada da igreja matriz .....	31
Fig. 5 - Moinho da D. Maria localizado na aldeia de Amor.....	33
Fig. 6 – “Fonte D. Dinis” e Fonte.....	34
Fig. 7 - Furo do "Machadinha" e Fonte do Parque de Merendas .....	35
Fig. 8 - Nascente da "água das caldas" .....	36
Fig. 9 - Lavadouros de Amor .....	38
Fig. 10 - Casa de habitação e respectivo pátio do “Ti Manel Alves” .....	42
Fig. 11 - Traje feminino de Leiria. Mulheres no mercado. (in MADAHIL, António Gomes da Rocha, <i>Alguns aspectos do Trajo Popular na Beira-Litoral</i> , Coimbra, Gráfica de Coimbra, 1941, p. 141 e 142).....	45
Fig. 12 - Diferentes modelos de blusas .....	46
Fig. 13 - Saias, saiotes e algibeira .....	47
Fig. 14 - Modelos de aventais. Pormenor do "favo de mel" .....	48
Fig. 15 – Diferentes formas de utilizar o lenço: caído; pontas laterais presas nas abas; atado (gravuras cedidas pela Biblioteca Municipal Afonso Lopes Vieira - Leiria).....	49

Fig. 16 - Saias "casaco" (gravuras cedidas pela Biblioteca Municipal Afonso Lopes Vieira - Leiria) .....	50
Fig. 17 - Barrete e chapéu de feltro .....	51
Fig. 18 - Camisas de algodão .....	51
Fig. 19 - Coletes de diferentes tecidos.....	52
Fig. 20 - Jaquetas .....	52
Fig. 21 - Cinta.....	53
Fig. 22 - Calças masculinas. Pormenor posterior .....	53
Fig. 23 - Botas .....	54
Fig. 24 - Capote (vista frontal, pormenor e vista posterior) .....	54
Fig. 25 – Fato de noivos. "Noivos" do Rancho Folclórico Vale do Lis – Barreiros .....	55
Fig. 26 – “Domingueiros” do Rancho Folclórico Vale do Lis – Barreiros .....	56
Fig. 27 - Traje de lavradores.....	57
Fig. 28 - Vestuário de camponeses.....	58
Fig. 29 – Traje de ceifeiro e ceifeira. “Ceifeiros” do Rancho Folclórico Vale do Lis – Barreiros .....	59
Tabela 1 - Refeições e seus horários .....	61
Fig. 30 - Brisas do Lis e Canudos de Leiria ( <i>in</i> <a href="http://images.google.pt/imgres?imgurl=http://fotos.sapo.pt/florcarvalho/pic/0003gxgg&amp;imgrefurl=http://florculinariasau.de.blogs.sapo.pt/5951.html&amp;h=720&amp;w=645&amp;sz=206&amp;hl=pt-PT&amp;start=7&amp;um=1&amp;usg=__um09oNhbTAhtOhhDPWVXtyP978g=&amp;tbnid=wIFBheZvAk1kjM:&amp;tbnh=140&amp;tbnw=125&amp;prev=/images%3Fq%3Dbrisas%2Bdo%2B%26um%3D1%26h1%3Dpt-PT%26sa%3DN">http://images.google.pt/imgres?imgurl=http://fotos.sapo.pt/florcarvalho/pic/0003gxgg&amp;imgrefurl=http://florculinariasau.de.blogs.sapo.pt/5951.html&amp;h=720&amp;w=645&amp;sz=206&amp;hl=pt-PT&amp;start=7&amp;um=1&amp;usg=__um09oNhbTAhtOhhDPWVXtyP978g=&amp;tbnid=wIFBheZvAk1kjM:&amp;tbnh=140&amp;tbnw=125&amp;prev=/images%3Fq%3Dbrisas%2Bdo%2B%26um%3D1%26h1%3Dpt-PT%26sa%3DN</a> .....	62
<a href="http://images.google.pt/imgres?imgurl=http://bp2.blogger.com/_NMoRTg4vBaA/RetTr9SyVVI/AAAAAAAAAArI/f3PlzYWK8YA/s400/canudo.jpg&amp;imgrefurl=http://preca.blogspot.com/2007_03_01_archive.html&amp;h=208&amp;w=260&amp;sz=15&amp;hl=pt-PT&amp;start=1&amp;um=1&amp;usg=__JGHW68A7UW13fgoGQoHIRzjIIH4=&amp;tbnid=9Hhd7mWF4H0tbM:&amp;tbnh=90&amp;tbnw=112&amp;prev=/images%3Fq%3Dcanudos%2Bde%2Bleiria%26um%3D1%26h1%3Dpt-PT%26sa%3DN">http://images.google.pt/imgres?imgurl=http://bp2.blogger.com/_NMoRTg4vBaA/RetTr9SyVVI/AAAAAAAAAArI/f3PlzYWK8YA/s400/canudo.jpg&amp;imgrefurl=http://preca.blogspot.com/2007_03_01_archive.html&amp;h=208&amp;w=260&amp;sz=15&amp;hl=pt-PT&amp;start=1&amp;um=1&amp;usg=__JGHW68A7UW13fgoGQoHIRzjIIH4=&amp;tbnid=9Hhd7mWF4H0tbM:&amp;tbnh=90&amp;tbnw=112&amp;prev=/images%3Fq%3Dcanudos%2Bde%2Bleiria%26um%3D1%26h1%3Dpt-PT%26sa%3DN</a> ) .....	62
Fig. 31 - Milho a secar na eira e já guardado em arca de madeira .....	66
Fig. 32 - Dorna e "espremedor", utensílios do “Ti Manel Alves” .....	67

Fig. 33 - Lagar restaurado e aberto ao público em Casal dos Claros – Amor.....	68
Fig. 34 – Cebolão. <i>Caraqueija</i> .....	70
Fig. 35 - Processo de enchimento das tripas para as morcelas .....	71
Fig. 36 - Actuação do Rancho Folclórico Vale do Lis – Barreiros .....	76
Fig. 37 - Casamento de Manuel Duarte e Maria de Jesus a 11 de Abril de 1952 e respectivos convidados e de Américo Jorge e Maria Pedra a 24 de Abril de 1963.....	84
Fig. 38 - Traje do vidreiro .....	90
Tabela 2 - Composição química do vidro (informação retirada de um saco de meio quilo de vidro) .....	90
Fig. 39 – Vidro antes de fundido .....	91
Fig. 40 - Forno. "Colheita" de vidro. Cana. Cordelina.....	93
Fig. 41 - Empalhadeira .....	95
Fig. 42- Garrafão empalhado. Pormenor da asa .....	97
Fig. 43 - Garrafões de vidro empalhados .....	97
Fig. 44 - Mesa de apoio para descascar o vime .....	98
Fig. 45 - Cestos e poceiros .....	100
Fig. 46 - Pinhoeira .....	101
Fig. 47 - Campos do Lis. Altos de S. Paulo .....	104
Fig. 48 - Lavoura nos Campos do Lis, uma tarefa difícil. ( <i>in</i> DINIZ, Mário, “Os Campos de Leiria. Seu passado e rumo para o futuro”, Separata da revista <i>A Granja</i> , n.º 1, Ano IX, Leiria, 1949, p. 13) Aspecto do Rio Lis ( <i>in</i> ALVES, Olympio Duarte, <i>Monte Real. No passado e no presente</i> , Alcobaça, Tipografia Alcobacense, 1955, p. 50).....	107
Fig. 49 - Área Natural de <i>Pinus pinaster</i> Aiton ( <i>in</i> NEVES, Beata, “Da origem do Pinhal de Leiria” <i>in</i> II Colóquio sobre História de Leiria e da sua região – Actas 29 e 30 de Novembro de 1991, I Volume, Leiria, Câmara Municipal de Leiria, 1995, p. 333) .....	109
Fig. 50 - Ruínas da casa do guarda-florestal .....	110
Fig. 51 - Vistas aéreas (Google Earth) .....	139
Tabela 3 - População residente, população presente, famílias, núcleos familiares, alojamentos e edifícios ( <i>in</i> GOMES, Paulo (Dir.), <i>Censos 2001. XIV Recenseamento Geral da População. IV Recenseamento Geral da habitação. Resultados definitivos – Centro</i> , Lisboa, Instituto Nacional de Estatística, 2002, p. 5).....	141

Tabela 4 - Inventário municipal. Equipamentos por freguesia ( <i>in</i> ALBERGARIA, Henrique (Dir.), <i>Inventário Municipal – Equipamentos por freguesia. Região Centro</i> , II Volume, Coimbra, Instituto Nacional de Estatística, Direcção Regional do Centro, Comissão de Coordenação da Região Centro, 1995, p. 74-79) .....	147
Fig. 52 - Artigo publicado no jornal “O Mensageiro”, de 7 de Setembro de 1957, p. 2 .....	151
Fig. 53 - Artigo publicado no jornal “O Mensageiro”, de 14 de Setembro de 1957, p. 2 .....	152
Fig. 54 - Artigo publicado no jornal "Diário de Leiria", de 28 de Julho de 1989, p. 7 .....	154
Fig. 55 - Artigo publicado no jornal "A Voz do Domingo", de 30 de Julho de 1989, p. 5 ....	155
Fig. 56 - Tecto da capela-mor e da nave.....	159
Fig. 57 - Entrada para as capelas secundárias. Capela dos santos.....	159
Fig. 58 - Baptistério. Pormenor da pia baptismal e dos azulejos de parede .....	159
Fig. 59 – Púlpito e coro .....	160
Fig. 60 - Igreja matriz. Pormenor do altar .....	160
Fig. 61 - Altares colaterais junto ao arco-mestre.....	160
Fig. 62 - Local de armazenamento de águas para o moinho .....	162
Fig. 63 - Roda com pás que faz movimentar a pedra .....	162
Fig. 64 - Moinhos .....	162
Fig. 65 - Moinho.....	162
Fig. 66 - Moinho. Pormenor .....	163
Fig. 67 - Regulador para controlar a quantidade de milho da moega para as pedras .....	163
Fig. 68 - Caixa de madeira onde cai a farinha depois de moída.....	163
Fig. 69 - Apoio para subir e colocar o milho na moega .....	163
Fig. 70 - Tecto forrado a madeira.....	165
Fig. 71 - Chão de tábuas de madeira .....	165
Fig. 72 - Porta do interior de uma habitação .....	165
Fig. 73 - Entrada principal de uma habitação. Vista do interior.....	166
Fig. 74 - Currais.....	166
Fig. 75 - Lareira da cozinha.....	166
Fig. 76 - Forno em divisão anexa à habitação .....	167
Fig. 77 - Telhado com telha de vidro.....	167
Fig. 78 – Por detrás das meninas se descortina um barraco (palheiro) .....	167
Fig. 79 – Local para “curtir” o vinho.....	168

Fig. 80 - Adega.....	168
Fig. 81 - Casa da eira.....	168
Fig. 82 - Planta da casa do "Ti Manel Alves" .....	170
Fig. 83 - Planta da casa do "Zé Campos" .....	171
Fig. 84 – Foice; Fig. 85 - Quartilho.....	175
Fig. 86 - Saca de trapos; Fig. 87 - Xaile de franjas .....	175
Fig. 88 – Mantilha; Fig. 89 - Tecido brocado.....	175
Fig. 90 - Espigas de milho guardadas na eira. Pá e rodo para reunir as espigas .....	185
Fig. 91 - Vassoura de giestas.....	185
Fig. 92 - Moal.....	185
Fig. 93 – Erguidor.....	185
Fig. 94 – Tarara .....	186
Fig. 95 - Milho a secar na eira .....	186
Fig. 96 - Milho guardado em arca de madeira.....	186
Fig. 97 - Artigo publicado no jornal “O Mensageiro”, de 13 de Outubro de 1956, p. 4.....	214
Fig. 98 - Composição química do vidro .....	216
Fig. 99 - Forno onde o vidro está a fundir.....	216
Fig. 100 - Cana .....	216
Fig. 101 - Cordelina.....	216
Fig. 102 - "Colher" o vidro do forno .....	217
Fig. 103 - Vidro pronto a ser moldado .....	217
Fig. 104 - Mufla.....	217
Fig. 105 - Noticia publicada no jornal “O Mensageiro”, de 2 de Junho de 1957, p. 1 e 4.....	227
Fig. 106 - Campos do Lis. Pormenores .....	229
Fig. 107 – Calheira para a rega dos campos. Pormenores.....	229

## Bibliografia

### Fontes orais:

Alfredo Gomes, “Ti Alfredo”, 22 de Dezembro de 1922.

Américo Gomes Jorge, 20 de Agosto de 1935.

Armindo Manuel Fernandes Martins, 28 de Julho de 1954.

Conceição Rola, “Ti Conceição”, 28 de Abril de 1930.

Jacinto Alves Varalonga, 19 de Janeiro de 1934.

José Ferreira Varalonga, 22 de Janeiro de 1925.

Manuel Ferreira de Almeida, 15 de Maio de 1948.

Maria Alice Rola Rodrigues, 19 de Março de 1957.

Maria da Conceição Rola Rodrigues, “Sãozita Rola”, 27 de Janeiro de 1951.

Maria da Graça Jesus Oliveira Almeida, 5 de Dezembro de 1951.

Maria de Jesus, 26 de Novembro de 1930.

Maria Madalena Pereira Pedro, 6 de Dezembro de 1935.

Maria Manuela Ferreira Guilherme Brás, 23 de Dezembro de 1967.

Maria Manuela Patrocínio Rodrigues, “D. Manuela”, 28 de Janeiro de 1950.

Maria Olívia Rola Rodrigues, 27 de Julho de 1961.

Maria Soledade Esperança Varalonga, 16 de Novembro de 1954.

Maria Súzel de Jesus Duarte Lisboa, 26 de Julho de 1954.

Nazaré Chibante, “Ti Nazaré Rola”, 27 de Novembro de 1924.

**Fontes impressas e obras de consulta:**

ALBERGARIA, Henrique (dir.), *Inventário Municipal – Equipamentos por freguesia. Região Centro*, II Volume, Coimbra, Instituto Nacional de Estatística, Direcção Regional do Centro, Comissão de Coordenação da Região Centro, 1995.

ALMEIDA, Miguel Vale de, «Da taberna ao café: a casa dos homens» in BRITO, Joaquim Pais de (coord.), *Portugal Moderno. Tradições*, Lisboa, POMO – Edições Portugal Moderno, 1991.

ALVES, Olympio Duarte, *Monte Real. Costumes e tradições das terras de Ulmar*, s.l., Gráfica de Leiria, 1963.

ALVES, Olympio Duarte, *Monte Real. No passado e no presente*, Alcobça, Tip. Alcobacense, 1955.

ALVES, Olympio Duarte, *Os Morgados de Ulmar*, Leiria, Tipografia Leiriense, 1970.

AZAMBUJA, João Rosa, *Cidade da Marinha Grande – Subsídios para a sua história*, Marinha Grande, Câmara Municipal da Marinha Grande, Dezembro de 1998.

BARBOSA, Pedro Gomes, *Património Cultural*, Cadernos F.A.O.J., Série A, N.º 20, Julho de 1982.

BRITO, Joaquim Pais de, «A morte» in BRITO, Joaquim Pais de (coord.), *Portugal Moderno. Tradições*, Lisboa, POMO – Edições Portugal Moderno, 1991.

CARVALHO, Susana (coord.), *Habitantes e Habitats. Pré e Proto-História na Bacia do Lis*, s.l., Câmara Municipal de Leiria, Divisão de museus e património, Setembro 2005.

COSTA, António Carvalho da, *Corografia Portuguesa...*, Tomo Terceyro, Braga, Typ. de Domingos Gonçalves Govea, 2.<sup>a</sup> edição, 1868.

COSTA, Lucília Verdelho da, *Leiria*, Lisboa, Editorial Presença, 1.<sup>a</sup> edição, 1988.

COUTINHO, Mário C., *A arquitectura popular portuguesa*, Lisboa, Editorial Estampa, 2.<sup>a</sup> edição, 1979.

CRUZ, José Marques da, *Guia Gastronómico*, s.l., Região de Turismo Leiria-Fátima, s.d..

DIAS, Jaime Lopes, *Etnografia da Beira. Lendas, Costumes, Crenças e Superstições*, Volume I, Lisboa, Empresa Nacional de Publicidade, 2.<sup>a</sup> edição, 1944.

DINIZ, Mário, «Os campos de Leiria. O seu passado e rumo para o futuro», Separata da revista *A Granja*, n.º 1 – Ano IX, Leiria, 1949.

ENCARNAÇÃO, José d', «No Seminário de Leiria. Um São Paulo de singular leganda», in *Diário de Leiria*, 28 de Julho de 1989.

FERREIRA, Américo, *Museu da Diocese de Leiria – Fátima – Alma e Imagem*, Diocese de Leiria – Fátima, Março de 2006.

FERREIRA, Américo, «No Museu do Seminário. Uma leitura difícil...», in *A Voz do Domingo*, 30 de Julho de 1989.

GOMES, Paulino, *Leiria – A terra e o tempo*, Matosinhos, Minhaterra, 1998.

GOMES, Paulo (dir.), *Censos 2001. XIV Recenseamento Geral da População. IV Recenseamento Geral da Habitação. Resultados definitivos – Centro*, Lisboa, Instituto Nacional de Estatística, 2002.

HELENO, Manuel, «Antiguidades de Monte Real» in VASCONCELOS, J. Leite de, *O Archeologo Português*, Publicação do Museu Etnológico Português, Volume XXV, Lisboa, Imprensa Nacional, 1922.

HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, Francisca, *El patrimonio cultural: la memoria recuperada*, Gijón, Ediciones Trea, 2002.

LACERDA, Padre José Ferreira de, «A lenda de Amor», in *O Mensageiro*, 14 de Setembro de 1957.

LEAL, Augusto Soares d’Azevedo Barbosa de Pinho, *Portugal antigo e moderno*, Lisboa, Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia, 1873.

LEAL, João, «Ciclo da Páscoa» in BRITO, Joaquim Pais de (coord.), *Portugal Moderno. Tradições*, Lisboa, POMO – Edições Portugal Moderno, 1991.

LIMA, Fernando de Castro Pires de (dir.), *A arte popular em Portugal*, II Volume, Lisboa, Editorial Verbo, s.d..

LIMA, Rui de Abreu de, *Artesanato Tradicional Português*, Volume VI – Beiras e Centro de Portugal, s.l., edição do autor, Janeiro de 2000.

MACHADO, Carlos de Sousa e BELLO, Mark (org.), *Leiria e o seu distrito (com a aprovação do Secretariado Nacional de Informação, Cultura Popular e Turismo)*, s.l., s.d.

MADAHIL, António Gomes da Rocha, *Alguns aspectos do Trajo Popular na Beira-Litoral*, Coimbra, Gráfica de Coimbra, 1941.

MAGALHÃES, Fernando, *Museus, património e identidade- ritualidade, educação, conservação, pesquisa, exposição*, Porto, Profedições, Lda/Jornal a Página, Outubro 2005.

MAGALHÃES, Fernando Paulo Oliveira, «Leiria, Museus e Identidade» in VIEIRA, Ricardo (coord.), *Actas do Congresso “Pensar a Região de Leiria”*, s. 1., Escola Superior de Educação de Leiria e Edições Afrontamento, Janeiro de 2005.

MAPONE, *Sabores da região: achegas para a carta gastronómica da rota do sol*, Região de turismo Leiria/Fátima, 2.<sup>a</sup> edição, Setembro de 2005.

MARREIROS, Rosa, «A propriedade da coroa na Região de Leiria ao tempo de D. Dinis» in *II Colóquio sobre História de Leiria e da sua Região – Actas 29 e 30 de Novembro de 1991*, I Volume, Leiria, Câmara Municipal de Leiria, 1995.

MATOS, Alfredo de, «A origem de um topónimo – Amor», in *O Mensageiro*, 7 de Setembro de 1957.

MEDEIROS, António, «O largo, a rua nos pequenos povoados rurais», in BRITO, Joaquim Pais de (coord.), *Portugal Moderno. Tradições*, Lisboa, POMO – Edições Portugal Moderno, 1991.

MENDES, Adelino, *A Terra Portuguesa – Conferência efectuada na Sociedade Propaganda de Portugal, na noite de 22 de Janeiro de 1917*, Coimbra, F. França Amado – Editor, 1917.

MENDES, José Amado, *História do vidro e do cristal em Portugal*, Lisboa, Edições INAPA, 2002.

MODESTO, Maria de Lurdes, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Verbo, 18.<sup>a</sup> edição, Fevereiro de 1999.

NEVES, Baeta, «Da origem do Pinhal de Leiria» in *II Colóquio sobre História de Leiria e da sua Região – Actas 29 e 30 de Novembro de 1991*, I Volume, Leiria, Câmara Municipal de Leiria, 1995.

OLIVEIRA, António de, «A população das comarcas de Leiria e Santarém em 1537», *Revista Portuguesa de História*, Volume 15, 1975.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de e GALHANO, Fernando, *Arquitectura Tradicional Portuguesa*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, 1992.

OLIVEIRA, José Fernando, *Os cantares tradicionais de Lafões: sua preservação enquanto património cultural*, dissertação de mestrado em Museologia e Património Cultural apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra sob a orientação do Prof. Doutor José d'Encarnação, Viseu, Palimage Editores, 2001.

PEREIRA *et alii*, «Zona 4» in ANTUNES, Alfredo da Mata *et alii*, *Arquitectura Popular em Portugal*, Lisboa, Associação dos Arquitectos Portugueses, 3.<sup>a</sup> edição, 1988.

RAMOS, Luciano Justo, *Leiria do Lis e do Lena*, Leiria, Câmara Municipal de Leiria, 1972.

s.a., *A população de Portugal em 1798. O censo de Pina Manique*, Fontes Documentais Portuguesas, I Volume, Paris, Fundação Calouste Gulbenkian – Centro Cultural Português, 1970.

s.a., «As grandes festas» in *O Mensageiro*, Leiria, 13 de Outubro de 1956.

s.a., *Censo da população do Reino de Portugal no 1.º de Dezembro de 1890*, Portugal – Ministério das Obras Publicas, Commercio e Industria, Direcção da Estatística Geral e Commercio, Repartição de Estatística Geral, Volume I, Lisboa, Imprensa Nacional, 1896.

s.a., «Da freguezia d'Amôr» in *O Couseiro ou Memórias do Bispado de Leiria*, Braga, Typografia Lusitana, 1868.

s.a., «Inauguração das “Obras do Rio Lis”», in *O Mensageiro*, 2 de Junho de 1957.

s.a., *Movimento da população. Estado civil – Emigração. Estatística Especial*, Primeiro anno – 1887, Ministério das Obras Publicas, Commercio e Industria, Direcção Geral do Commercio e Industria, Lisboa, Imprensa Nacional, 1890.

SEQUEIRA, Gustavo de Matos, *Inventário Artístico de Portugal – Distrito de Leiria*, Lisboa, Academia Nacional de Belas Artes, 1955.

SERRÃO, Joaquim Veríssimo, *A população de Portugal em 1798: o censo de Pina Manique*, Paris, Centro Cultural Português, 1970.

SILVA, Manuel da, *Memórias do autor*, s.l., s.d..

SILVA, Manuel da, *Verdades histórias da freguesia de Amor*, s.l., 4.<sup>a</sup> edição, Outubro de 1988.

SILVA, Vasco Jorge Rosa da, *Na Rota do Património*, Mem Martins, Ferraz & Azevedo, Lda, 2004.

SOUSA, Alberto de, *O traje popular em Portugal nos séculos XVI a XIX*, microfilme da Biblioteca Nacional, s.d..

SOUSA, Engenheiro Luiz Saldanha Oliveira e, *Subsídios para o estudo de algumas águas minero-medicinais do distrito de Leiria*, Separata do Livro, 1950.

SOUSA, José Ribeiro de, *Cancioneiro de Entre Mar e Serra da Alta Estremadura*, Leiria, Edição da Câmara Municipal de Leiria, 2003/2004.

s.v. «amor», COSTA, Américo, *Diccionario Chorographico de Portugal Continental e Insular*, II Volume, Villa do Conde, edição do autor, 1930.

s.v. «amor», LEAL, Augusto Soares d’Azevedo Barbosa de Pinho, *Portugal Antigo e Moderno...*, Lisboa, Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia, 1873.

s.v. «confrarias», BIGOTTE, J. Quelhas, *Enciclopédia Luso-Brasileira de Cultura*, Volume 5.º, Lisboa, Editorial Verbo, 1967.

VASCONCELOS, J. Leite de, *Boletim de Etnografia*, Publicação do Museu Etnológico Português, N.º 1, Lisboa, Imprensa Nacional, 1920.

VIEGAS, Susana de Matos, «O sexo desejado e o género determinado» in BRITO, Joaquim Pais de (coord.), *Portugal Moderno. Tradições*, Lisboa, POMO – Edições Portugal Moderno, 1991.

VIEIRA, Afonso Lopes, *Antologia poética*, Colecção poesia e verdade, Lisboa, Guimarães Editores, s.d..

VIEIRA, Afonso Lopes (edição de António Manuel Couto Viana), *Onde a terra se acaba e o mar começa*, Obras clássicas da literatura portuguesa, Lisboa, Vega Editora, 1998.

ZÚQUETE, Afonso, *Monografia de Leiria – A cidade e o Concelho: 1950*, Leiria, Folheto Edições e Design, 2003.

### **Pesquisas electrónicas:**

URL: [http://www.cm-leiria.pt/pagegen.asp?SYS\\_PAGE\\_ID=829992](http://www.cm-leiria.pt/pagegen.asp?SYS_PAGE_ID=829992), 31 de Março 2008, 11:46

URL: <http://www.cm-leiria.pt/document/797080/842237.pdf>, 13 de Abril 2008, 12:11

URL: <http://www.terravista.pt/baiagatas/2172/portugal/monterreal.htm>, 14 de Abril 2008, 21:20

URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00002>, 16 de Abril 2008, 16:13

URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=53>, 16 de Abril 2008, 16:22

URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00054>, 16 de Abril 2008, 16:38

URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00057>, 16 de Abril 2008, 16:50

URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00056>, 16 de Abril 2008, 16:59

URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00055>, 16 de Abril 2008, 17:04

URL: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/1325405.pdf>, 16 de Abril 2008, 15:20

URL: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001376/137634e.pdf>, 16 de Abril 2008, 15:18

URL:

<http://siddamb.apambiente.pt/publico/documentoPublico.asp?documento=1309&versao=1>, 2 de Junho 2008, 10:37

URL: <http://www.unesco.pt/antigo/convencaopatmundial.htm>, 2 de Junho 2008, 11:34

URL: [http://home.fa.utl.pt/~camarinhas/3\\_leituras12.htm](http://home.fa.utl.pt/~camarinhas/3_leituras12.htm), 2 de Junho 2008, 11:48

URL: [http://home.fa.utl.pt/~camarinhas/3\\_leituras18.htm](http://home.fa.utl.pt/~camarinhas/3_leituras18.htm), 2 de Junho 2008, 11:53

URL: [http://home.fa.utl.pt/camarinhas/3\\_leituras17.htm](http://home.fa.utl.pt/camarinhas/3_leituras17.htm), 2 de Junho 2008, 12:01

URL: <http://purl.pt/403>, 11 de Julho 2008, 00:47

URL: <http://www.icomos.org/docs/amsterdam.html>, 2 de Junho 2008, 12:20

URL:

<http://www.rt-leiriafatima.pt/site/frontoffice/default.aspx?module=Article/Article&ID=377>, 10 de Outubro 2008, 11:28

URL:

<http://www.rt-leiriafatima.pt/site/frontoffice/default.aspx?module=Article/Article&ID=348>,  
10 de Outubro 2008, 11:38

URL:

<http://www.rt-leiriafatima.pt/site/frontoffice/default.aspx?module=Article/Article&ID=349>,  
10 de Outubro 2008, 11:40

URL:

<http://www.rt-leiriafatima.pt/site/frontoffice/default.aspx?module=Article/Article&ID=360>,  
10 de Outubro 2008, 09:48

URL: [http://www.gastronomias.com/enchidos/morcele\\_de\\_arroz.htm](http://www.gastronomias.com/enchidos/morcele_de_arroz.htm), 10 de Outubro 2008,  
10:00

URL: <http://www.districtosdeportugal.com/lisboa/camoes/tradicoes.htm>, 10 de Outubro 2008,  
10:06

URL: [http://rotasdaterra.no.sapo.pt/actividades\\_jogos\\_populares.htm#1jogo](http://rotasdaterra.no.sapo.pt/actividades_jogos_populares.htm#1jogo), 10 de Outubro  
2008, 10:09

URL: <http://cozilandia.blogspot.com/2008/02/feijoada-de-chocos.html>, 10 de Outubro 2008,  
10:15

URL: [http://www1.ci.uc.pt/artes/6spp/images/marcas\\_da\\_cruz-st\\_isabel\\_da\\_hungria-1a.jpg](http://www1.ci.uc.pt/artes/6spp/images/marcas_da_cruz-st_isabel_da_hungria-1a.jpg),  
15 de Outubro 2008, 10:40

URL:

[http://images.google.pt/imgres?imgurl=http://fotos.sapo.pt/florcarvalho/pic/0003gxgg&imgrefurl=http://florculinariasau.de.blogs.sapo.pt/5951.html&h=720&w=645&sz=206&hl=pt-PT&start=7&um=1&usg=\\_\\_um09oNhbTAhtOhhDPWVXtyP978g=&tbnid=wIFBheZvAk1kjM:&tbnh=140&tbnw=125&prev=/images%3Fq%3Dbrisas%2Bdo%2Bde%2Bleiria%26um%3D1%26h1%3Dpt-PT%26sa%3DN](http://images.google.pt/imgres?imgurl=http://fotos.sapo.pt/florcarvalho/pic/0003gxgg&imgrefurl=http://florculinariasau.de.blogs.sapo.pt/5951.html&h=720&w=645&sz=206&hl=pt-PT&start=7&um=1&usg=__um09oNhbTAhtOhhDPWVXtyP978g=&tbnid=wIFBheZvAk1kjM:&tbnh=140&tbnw=125&prev=/images%3Fq%3Dbrisas%2Bdo%2Bde%2Bleiria%26um%3D1%26h1%3Dpt-PT%26sa%3DN), 15 de Outubro 2008, 11:05

URL:

[http://images.google.pt/imgres?imgurl=http://bp2.blogger.com/\\_NMoRTg4vBaA/RetTr9SyVVI/AAAAAAAAAArI/f3PlzYWK8YA/s400/canudo.jpg&imgrefurl=http://preca.blogspot.com/2007\\_03\\_01\\_archive.html&h=208&w=260&sz=15&hl=pt-PT&start=1&um=1&usg=\\_\\_JGHW68A7UW13fgoGQoHIRzjIIH4=&tbnid=9Hhd7mWF4H0tbM:&tbnh=90&tbnw=112&prev=/images%3Fq%3Dcanudos%2Bde%2Bleiria%26um%3D1%26h1%3Dpt-PT%26sa%3DN](http://images.google.pt/imgres?imgurl=http://bp2.blogger.com/_NMoRTg4vBaA/RetTr9SyVVI/AAAAAAAAAArI/f3PlzYWK8YA/s400/canudo.jpg&imgrefurl=http://preca.blogspot.com/2007_03_01_archive.html&h=208&w=260&sz=15&hl=pt-PT&start=1&um=1&usg=__JGHW68A7UW13fgoGQoHIRzjIIH4=&tbnid=9Hhd7mWF4H0tbM:&tbnh=90&tbnw=112&prev=/images%3Fq%3Dcanudos%2Bde%2Bleiria%26um%3D1%26h1%3Dpt-PT%26sa%3DN), 15 de Outubro 2008, 11:09

# APÊNDICES

## APÊNDICE I

### ... no passado

Poema "Como nasceu a aldeia de Amor"

Manuel da Silva, Abril de 1986

(...)

*A povoação de Amor*

*Foi criada freguesia*

*Em 1630*

*Desmembrada de Leiria*

*Foi S. Paulo seu padroeiro*

*Porque na terra já havia*

*Uma ermida em seu nome*

*Que já tinha confraria*

*Uma união de irmãos*

*Com irmandade segura*

*Que acompanhava os confrades*

*De casa para a sepultura*

*Foi derrubada essa capela*

*Quando a igreja foi construída*

*Foi mudado o S. Paulo*

*Acabou a sua ermida*

(...)

*Ocupada por Castelhanos*

*A praça de Jerumenhas*

*Não conseguia o exército*

*Alcançar suas façanhas*

*Um homem desta terra*

*Mostrou bem a sua raça*

*Juntou alguns amigos*

*Foi lá e tomou a praça*

*D. João IV o recompensou*

*Por esta sua façanha*

*E deu a ele e à família*

*O nome de Jerumenha*

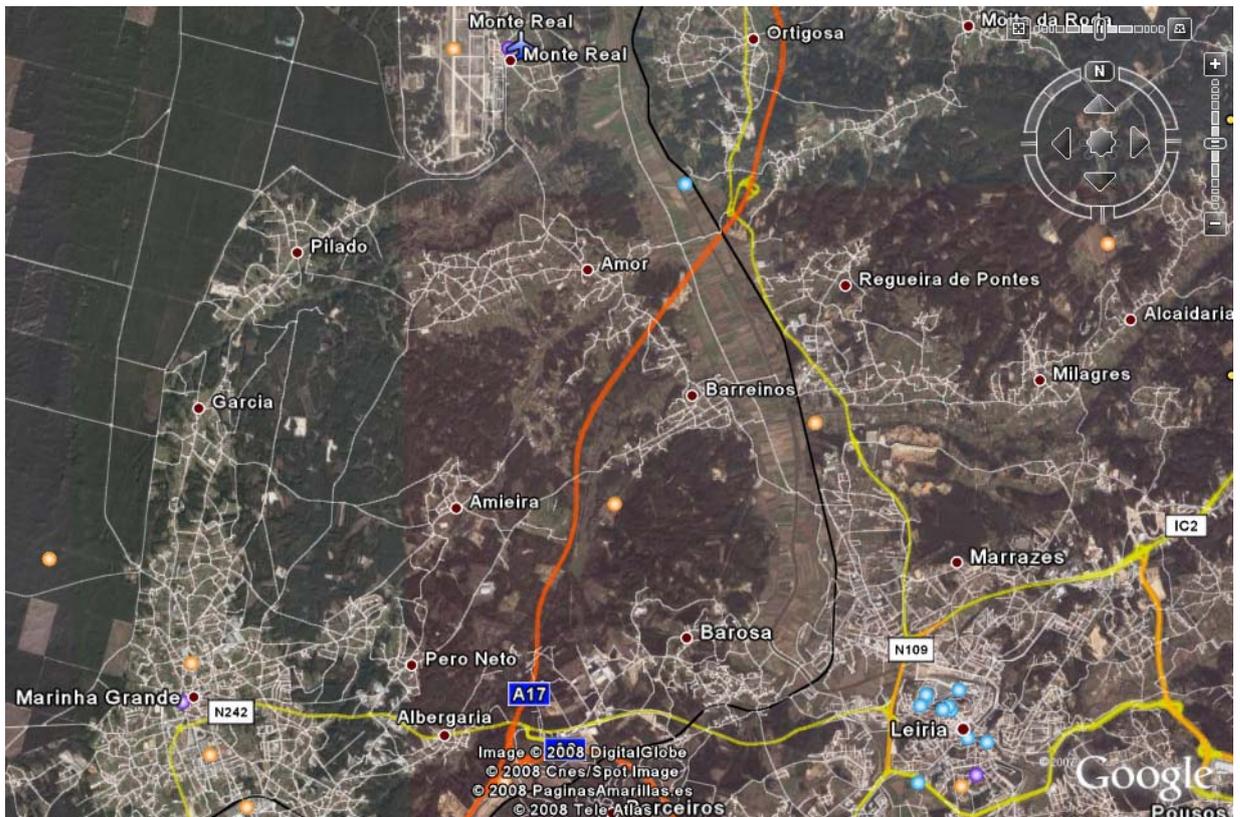
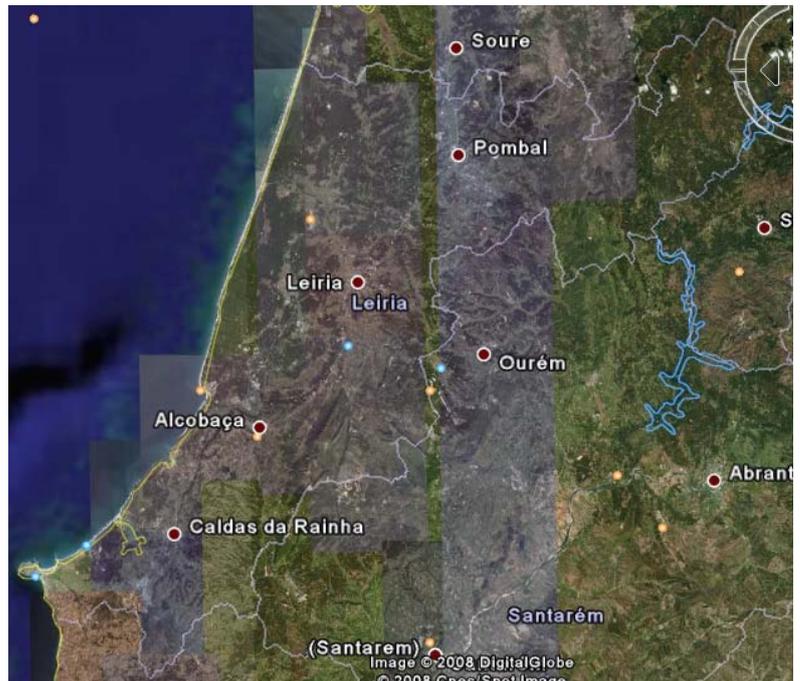
(...)

**in SILVA, Manuel da, *Verdades históricas da Freguesia de Amor*, 1988 p. 95 – 105.**

## APÊNDICE II

... no presente

Mapas de localização da freguesia de Amor





**Fig. 51 - Vistas aéreas (Google Earth)**

## APÊNDICE III

... no presente

Censos de 2001

74 Inventário Municipal

FREGUESIAS	População		SERVIÇOS PÚBLICOS																
	Distância a sede do concelho	Nº	Repartição de Finanças		Tesouraria		Cartório Notarial		Conservatória Civil		Tribunal Comarca		Posto Policial		Corporação de Bombeiros		Local de Culto		
			E	D	E	D	E	D	E	D	E	D	E	D	E	D	E	D	
Vila Garcia	12	312	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	✓
Vila Soeiro	15	65	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	✓
<b>Idanha-a-Nova</b>																			
Alcafozes	15	308	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	✓
Aldeia de Santa Margarida	25	459	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	✓
Idanha-a-Nova	0	2 454	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Idanha-a-Velha	24	93	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	16	24	24	24	24	24	✓
Ladoeiro	15	1 618	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	✓	15	15	15	15	15	✓
Medelim	20	458	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	✓	20	20	20	20	20	✓
Monfortinho	48	756	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	✓	48	48	48	48	48	✓
Monsanto	29	1 443	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	✓	29	29	29	29	29	✓
Oledo	10	575	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	✓	10	10	10	10	10	✓
Penha Garcia	38	1 094	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	10	38	38	38	38	38	✓
Proença-a-Velha	15	344	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	✓
Rosmaninhal	33	974	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	✓	33	33	33	33	33	✓
Salvaterra do Extremo	40	321	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	✓	40	40	40	40	40	✓
São Miguel de Acha	20	858	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	✓
Segura	35	293	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	14	35	35	35	35	35	✓
Toulões	35	422	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	12	35	35	35	35	35	✓
Zebreira	25	1 160	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	✓	25	25	25	25	25	✓
<b>Ilhavo</b>																			
Gafanha da Encarnação	7	5 034	7	7	7	7	7	7	7	7	13	✓	7	7	7	7	7	7	✓
Gafanha da Nazaré	5	11 638	5	5	5	5	5	5	5	5	7	✓	5	5	5	5	5	5	✓
Gafanha do Carmo	8	1 359	8	8	8	8	8	8	8	8	15	3	8	8	8	8	8	8	✓
São Salvador	0	15 204	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Leiria</b>																			
Amor	9	4 389	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	✓
Arrabal	10	2 445	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	✓
Azoia	5	2 165	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	✓
Bajouca	24	1 897	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	5	12	12	12	12	12	✓
Barosa	4	1 787	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	✓
Barreira	5	2 306	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	✓
Bidoeira de Cima	15	1 916	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	✓
Boa Vista	7	1 690	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	✓
Caranguejeira	13	4 350	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	✓
Carreira	17	1 254	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	3	5	5	5	5	5	✓
Carvide	21	2 352	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	5	21	21	21	21	21	✓
Chainça	15	693	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	✓
Coimbrão	23	1 923	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	4	23	23	23	23	23	✓
Colmeias	12	3 481	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	✓
Cortes	5	3 090	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	✓
Leiria	0	12 852	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maceira	12	10 087	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	✓
Marrazes	2	13 026	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	✓
Memória	20	903	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	✓
Milagres	7	2 744	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	✓
Monte Real	16	2 315	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	✓	16	16	16	16	16	✓
Monte Redondo	20	4 051	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	✓	20	20	20	20	20	✓
Ortigosa	12	1 641	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	5	12	12	12	12	12	✓
Parceiros	2	2 482	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	✓
Pousos	3	5 661	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	✓

Instituto Nacional de Estatística

Tabela 3 - População residente, população presente, famílias, núcleos familiares, alojamentos e edifícios

## Equipamentos por Freguesia 75

OUTROS SERVIÇOS							MECÂNICA				CONSTRUÇÃO CIVIL				
Agência Bancária	Serviço Multibanco	Agência Seguros	Clínica Veterinária	Escritório de Advocacia	Gabinete de Projectos	Gabinete de Contabilidade	Reparação de Automóveis Ligeiros	Reparação de Máquinas Agrícolas	Pedreiro	Estucador	Marceneiro	Canalizador	Electricista		
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D
0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15
0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25
2	1	3	0	3	0	33	1	1	9	9	9	3	9		
0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24
1	0	15	2	0	15	0	26	1	0	15	2	9	9	2	2
0	20	0	20	0	20	0	43	0	20	0	20	1	9	1	2
1	1	1	0	0	48	0	72	0	48	0	48	1	9	2	1
0	29	0	29	0	29	0	52	0	29	2	1	9	9	3	3
0	10	0	10	0	10	0	26	0	10	0	10	4	0	10	0
0	38	1	1	0	0	38	0	62	0	38	0	38	0	9	4
0	15	0	15	1	0	0	15	0	35	0	15	0	15	1	4
0	39	0	39	0	33	0	33	0	52	0	33	0	33	9	4
0	40	0	40	0	0	0	40	0	62	0	40	0	40	0	40
0	20	0	20	0	20	0	20	0	30	2	0	20	0	20	9
0	35	0	35	0	0	0	35	0	58	0	35	0	35	0	31
0	35	0	35	0	35	0	35	0	55	0	35	0	35	9	4
0	25	0	25	2	0	0	25	0	45	0	25	0	25	1	9
2	1	0	13	0	7	1	1	0	13	4	0	13	9	9	9
2	2	0	7	0	7	2	0	2	4	0	7	9	9	9	9
0	3	0	3	1	0	17	0	15	0	3	0	8	2	3	9
7	7	1	1	3	2	6	8	1	9	9	9	9	9	9	9
0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	0	9	1	1
0	10	0	10	2	0	10	0	10	1	2	3	1	9	9	9
0	5	0	5	2	0	5	0	5	0	5	2	2	9	9	9
0	24	0	24	3	0	24	0	24	0	24	2	3	1	9	9
0	4	0	4	3	0	3	0	4	2	1	0	3	1	9	2
0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	2	9
0	15	0	15	2	0	15	0	15	1	3	2	2	9	8	9
2	0	7	4	0	7	1	0	7	3	1	1	1	9	9	2
2	1	4	0	13	1	2	4	2	2	9	9	9	9	9	9
0	17	0	17	4	0	17	0	17	1	2	1	3	9	4	3
0	21	0	21	5	0	21	0	21	2	4	4	1	9	9	5
0	9	0	9	2	0	9	0	12	1	3	1	0	9	9	9
0	23	0	23	3	0	23	0	23	0	23	1	0	4	9	9
1	1	4	0	12	1	1	4	3	3	9	9	9	9	9	7
0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	1	3	3	9
9	9	9	1	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
3	1	9	0	10	2	3	6	9	9	9	9	9	9	9	9
3	2	3	0	2	9	9	9	9	2	9	9	9	9	9	9
0	20	0	20	2	0	20	1	0	20	1	1	1	9	9	9
0	7	0	7	0	7	0	7	1	0	7	0	7	1	9	9
2	1	0	16	0	16	1	1	1	2	1	9	2	2	3	4
1	0	20	5	0	20	1	0	20	4	3	3	9	5	6	9
0	12	0	12	4	0	12	0	12	1	4	1	1	9	9	9
1	1	4	1	0	2	0	2	1	3	9	9	9	9	9	9
0	3	0	3	9	0	3	0	3	3	4	2	4	9	9	9

76 Inventário Municipal

FREGUESIAS	COMÉRCIO ALIMENTAR A RETALHO						SERVIÇOS E COMÉRCIOS NÃO ALIMENTARES A RETALHO																				
	Hipermercado		Supermercado		Mini-mercado, Mercadoria		Padaria		Talhó, Charcutaria		Peixaria		Vestuário		Loja de Electrodomésticos		Loja de Móveis		Livraria, Papelaria		Stand de Automóveis		Posto de Abastecimento de Combustível		Loja de Abastecimento Agrícola		
	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	
	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	NE	D	
Vila Garcia	0	0	2	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12		
Vila Soeiro	0	0	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	
<b>Idanha-a-Nova</b>																											
Alcafozes	0	0	15	2	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	
Aldeia de Santa Margarida	0	0	2	0	25	1	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	
Idanha-a-Nova	0	1	8	1	2	1	4	3	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	
Idanha-a-Velha	0	0	24	1	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	0	24	
Ladoeiro	0	26	0	26	7	1	3	0	15	2	1	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15		
Medelim	0	0	20	3	1	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20		
Monfortinho	0	0	9	1	1	0	48	1	0	48	1	0	48	1	0	48	1	0	48	1	0	48	1	0	48		
Monsanto	0	0	29	9	1	1	0	29	0	29	1	1	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	0	29	
Oleodo	0	0	10	1	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	
Penha Garcia	0	0	38	9	6	1	0	38	0	38	1	0	38	0	38	1	0	38	0	38	1	0	38	1	0	38	
Proença-a-Velha	0	0	2	0	15	1	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	
Rosmaninhal	0	0	33	6	1	1	0	33	1	0	33	1	0	33	1	0	33	1	0	33	1	0	33	1	0	33	
Salvaterra do Extremo	0	0	40	2	0	25	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	
São Miguel de Acha	0	0	20	4	2	3	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	0	20	
Segura	0	0	35	2	0	17	0	14	0	35	0	35	0	6	0	35	0	35	0	35	0	35	0	14	0	35	
Toulões	0	0	35	1	1	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	35	0	12	0	35	0	35
Zebreira	0	0	25	8	1	1	0	25	0	25	1	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	1	0	25	0	25	
<b>Ilhavo</b>																											
Gafanha da Encarnação	0	13	0	13	9	6	2	0	13	9	5	4	1	0	13	0	4	2									
Gafanha da Nazaré	0	7	2	9	6	5	1	9	5	6	3	2	3	1													
Gafanha do Carmo	0	17	0	8	4	0	3	1	0	15	3	2	1	0	8	1	0	3	0	8							
São Salvador	0	9	5	9	9	9	2	9	9	5	4	3	2	3													
<b>Leiria</b>																											
Amor	0	10	0	9	9	2	4	0	9	4	5	2	1	0	9	0	6	3									
Arrabal	0	11	0	10	9	4	1	0	10	2	1	3	0	10	1	1	2										
Azoia	0	3	0	5	6	3	3	1	1	1	1	1	1	9	2	3											
Bajouca	0	23	0	24	9	1	1	0	24	2	2	2	1	1	0	5	2										
Barosa	0	3	0	4	2	0	4	1	0	4	1	2	2	0	4	1	0	4	2								
Barreira	0	5	0	5	6	1	1	1	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	1								
Bidoeira de Cima	0	16	0	15	6	0	3	2	0	3	2	1	1	1	0	3	1	2									
Boa Vista	0	8	0	7	5	1	2	1	4	2	2	1	0	7	1	2											
Caranguejeira	0	14	0	13	9	1	4	2	8	3	2	1	1	1	1	9											
Carreira	0	18	0	17	7	0	2	2	2	4	1	0	17	3	1	1	1										
Carvide	0	22	1	9	0	5	3	1	3	1	2	2	1	0	5	4											
Chainça	0	16	0	15	2	1	1	0	15	2	1	1	1	1	0	9	0										
Coimbrão	0	22	0	23	9	3	2	0	23	3	0	23	0	23	1	0	23	0	4	0	4						
Colmeias	0	13	1	9	4	3	2	3	2	3	2	3	2	4	2	7											
Cortes	0	6	0	5	8	3	2	1	3	2	0	5	1	1	1	1											
Leiria	0	2	9	9	3	9	2	9	9	9	9	9	9	7	4												
Maceira	0	10	1	9	9	5	3	2	4	3	5	3	2	3													
Marrazes	0	2	1	9	4	9	1	4	3	3	7	9	2	3													
Memoria	0	21	0	20	4	2	1	0	20	1	1	1	0	20	0	20	1										
Milagres	0	6	0	7	8	2	1	0	7	0	7	0	7	1	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	0	7	3
Monte Real	0	15	1	1	2	4	1	5	3	3	2	1	1	2													
Monte Redondo	0	21	0	20	9	2	2	1	4	3	3	1	5	2	1												
Ortigosa	0	11	0	12	6	2	1	0	12	1	2	2	0	12	1	0	12	3									
Parceiros	1	0	2	9	2	3	1	9	1	2	1	9	2	2													
Pousos	0	4	0	3	9	1	2	1	2	2	2	2	9	2	2												

## Equipamentos por Freguesia 77

OUTROS COMÉRCIOS			ÁGUA, SANEAMENTO, RESÍDUOS SÓLIDOS				TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES					ENSINO			
Estabelecimentos de Bebidas	Restaurantes	Mercados	Rede Pública de Distribuição de Água	Abastecimento de Água Tratada	Águas Residuais Submetidas a Tratamento	Pilhoda de Lixo	Carreira de Transportes Públicos	Praça de Táxis	Transportes Ferroviários (< 2 Km)	Posto / Estação de Correio	Distribuição Domiciliária	Educação Pré-Primária (pública)	Ensino Básico - 1º ciclo (público)	Ens. Secundário - 10º e 11º anos (público)	
38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
NE	D	NE	D	E	E	E	E	E	E	E	E	D	E	D	
2	0	12	0	12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12	✓	12	
0	15	0	15	0	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	15	15	
3	0	15	0	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	✓	15	
5	0	25	0	25	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	25	✓	25	
9	6	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	24	✓	24	
1	0	24	0	24	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	
9	3	0	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	20	✓	20	
1	0	20	0	20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	48	
9	9	0	48	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	29	✓	29	
7	1	0	29	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	✓	10	
3	0	10	0	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	38	
9	4	0	38	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	✓	15	
1	0	15	0	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	33	✓	33	
5	0	33	0	33	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	40	✓	40	
2	0	22	0	21	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	20	
9	1	0	20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	35	✓	35	
3	0	30	0	14	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	35	
4	0	35	0	12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	25	
7	2	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	4	
9	4	0	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8	
9	8	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8	
1	0	3	0	8	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8	
9	9	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8	
9	3	0	9	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	6	
4	0	10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10	
9	9	0	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5	
9	0	5	0	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	21	
9	3	0	4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	4	
9	7	0	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5	
7	0	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	
5	0	3	0	15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7	
1	6	0	7	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	13	
9	2	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15	
9	1	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3	
9	2	0	21	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	4	✓	9	
5	1	0	9	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	20	
9	8	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12	
9	6	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5	
9	5	0	5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5	
9	9	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12	
9	9	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	12	
9	9	0	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	20	
5	1	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	4	
9	1	0	7	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	16	
9	4	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	4	
9	4	1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9	
9	3	0	12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	2	
9	7	0	2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3	
9	8	0	3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3	

## Equipamentos por Freguesia 79

DESPORTO		CULTURA E LAZER								TURISMO				
Salas de Desporto e Pavilhões	Associações Desportivas/Clubes	Biblioteca	Serviço de Biblioteca Itinerante	Salão de Festas	Grupo Musical	Grupo de Teatro	Grupo Folclórico	Rádio Local	Escola de Música, Dança, e Outras Artes	Hotel	Residência/Pensão	Pousada, Estalagem, Centro de Juventude	Parque de Campismo	Turismo de Habitação, Turismo Rural
64	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	NE	NE	NE	NE	NE
.	.	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	1
.	✓	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
✓	✓	✓	.	✓	✓	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	✓	.	.	.	0	0	0	0	0
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	.	.	.	✓	.	.	✓	✓	.	0	0	1	0	0
.	.	.	✓	✓	.	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	.	.	✓	✓	✓	.	✓	.	.	0	1	0	0	2
.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	.	.	.	.	.	.	0	0	0	0	1
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	.	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	.	.	.	.	0	0	0	0	0
✓	✓	.	.	.	✓	✓	✓	.	.	0	5	0	1	0
✓	✓	.	.	.	✓	.	✓	✓	.	1	8	0	2	0
✓	.	✓	.	✓	.	✓	.	.	✓	0	0	0	2	0
✓	.	.	.	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	2	0	0	0
✓	✓	.	.	.	.	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	✓	✓	✓	.	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	.	.	✓	✓	✓	.	✓	.	✓	0	0	1	0	1
.	✓	.	.	✓	.	✓	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	.	✓	.	.	0	1	0	0	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	.	✓	.	✓	0	1	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	✓	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	✓	✓	.	.	0	1	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	✓	.	.	0	1	0	1	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0	0	0	0	0
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5	9	2	0	0
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0	2	0	0	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0	3	0	0	0
✓	.	.	✓	✓	.	✓	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	✓	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	.	✓	✓	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	.	✓	.	✓	2	9	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	.	✓	.	✓	0	0	0	0	0
✓	✓	.	.	✓	.	✓	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0

## Equipamentos por Freguesia 79

DESPORTO		CULTURA E LAZER								TURISMO				
Salas de Desporto e Pavilhões	Associações Desportivas/Clubes	Biblioteca	Serviço de Biblioteca Itinerante	Salão de Festas	Grupo Musical	Grupo de Teatro	Grupo Folclórico	Rádio Local	Escola de Música, Dança, e Outras Artes	Hotel	Residencial/Pensão	Pousada, Estalagem, Centro de Juventude	Parque de Campismo	Turismo de Habitação, Turismo Rural
64	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	NE	NE	NE	NE	NE
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	1
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
✓	✓	✓	.	✓	✓	.	✓	.	.	0	2	0	1	0
.	.	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	✓	.	.	.	1	1	0	0	0
.	.	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	.	.	.	✓	.	.	✓	.	.	2	9	0	0	0
.	.	.	✓	✓	.	.	✓	✓	.	0	0	1	0	0
.	.	.	✓	✓	✓	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	.	.	✓	✓	✓	.	✓	.	.	0	1	0	0	2
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	1
.	.	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	.	.	.	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
✓	✓	.	.	✓	✓	✓	✓	.	.	0	5	0	1	0
✓	✓	.	.	✓	✓	.	✓	✓	.	1	8	0	2	0
✓	✓	✓	.	✓	.	✓	.	.	✓	0	0	0	2	0
✓	.	.	.	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	2	0	0	0
✓	✓	.	.	✓	.	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	✓	✓	✓	.	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	.	.	✓	✓	✓	.	✓	.	✓	0	0	1	0	1
.	✓	.	.	✓	.	✓	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	.	.	.	✓	.	.	✓	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	.	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	.	✓	.	✓	0	0	0	0	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	.	✓	.	✓	0	1	0	0	0
.	✓	.	.	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	1	0	0	0
.	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	1	0	1	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0	0	0	0	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	5	9	2	0	0
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0	2	0	0	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	0	3	0	0	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	✓	.	✓	✓	.	.	.	.	.	0	0	0	0	0
.	✓	✓	✓	✓	✓	.	.	.	.	2	9	0	0	0
.	✓	.	✓	✓	✓	.	✓	.	✓	0	0	0	0	0
✓	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0
.	✓	.	✓	✓	✓	✓	✓	.	✓	0	0	0	0	0

Quadro 1.01

POPULAÇÃO RESIDENTE, POPULAÇÃO PRESENTE, FAMÍLIAS, NÚCLEOS FAMILIARES, ALOJAMENTOS E EDIFÍCIOS

(continuação)

ZONA GEOGRÁFICA	População Residente			População Presente			Famílias		Núcleos Familiares Residentes	Alojamentos Familiares			Alojamentos Colectivos	Edifícios
	HM	H	M	HM	H	M	Clássicas Residentes	Institucionais		Total	Clássicos	Outros		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Penacova	16 725	7 994	8 731	16 065	7 589	8 476	5 732	6	5 061	7 571	7 555	16	7	7 286
Carvalho	977	463	514	941	445	496	341	-	317	513	512	1	-	512
Figueira de Lorvão	2 840	1 360	1 480	2 730	1 281	1 449	931	1	870	1 032	1 032	-	1	1 007
Friúmes	685	325	360	670	319	351	248	-	213	380	379	1	1	381
Lorvão	4 220	2 065	2 155	4 107	1 989	2 118	1 447	2	1 233	1 848	1 844	4	1	1 751
Oliveira do Mondego	734	335	399	676	299	377	257	-	218	392	392	-	-	385
Paradela	265	127	138	256	126	131	91	-	75	174	173	1	-	172
Penacova	3 584	1 692	1 892	3 455	1 610	1 845	1 251	2	1 099	1 640	1 634	6	3	1 505
São Paio de Mondego	259	114	145	249	109	140	89	-	80	144	144	-	-	140
São Pedro de Alva	1 810	863	947	1 788	843	945	600	1	547	901	899	2	1	887
Sazes do Lorvão	814	398	416	701	337	364	269	-	254	317	316	1	-	305
Travanca do Mondego	537	252	285	492	232	260	208	-	155	230	230	-	-	221
Soure	20 940	10 103	10 837	20 162	9 570	10 592	7 925	9	6 616	10 530	10 518	12	13	9 686
Afarelos	1 566	778	788	1 518	739	779	577	2	471	793	793	-	2	761
Brunhós	202	105	97	196	103	93	79	-	67	95	95	-	-	85
Degracias	516	246	270	500	232	268	209	-	171	283	283	-	-	277
Figueiró do Campo	1 672	804	868	1 570	722	848	630	-	520	706	705	1	-	669
Gesteira	1 104	539	565	1 070	516	554	437	-	354	653	653	-	-	627
Granja do Ulmeiro	1 669	773	896	1 598	726	872	652	-	531	852	852	-	-	663
Pombalinho	1 006	488	518	951	453	498	384	-	321	605	605	-	-	601
Samuel	1 398	686	712	1 370	665	705	558	-	449	765	764	1	-	744
Soure	8 459	4 071	4 388	8 198	3 905	4 293	3 125	5	2 665	4 071	4 064	7	8	3 587
Tapéus	447	222	225	421	205	216	181	-	144	276	273	2	-	269
Vila Nova de Anços	1 318	621	697	1 257	579	678	499	1	424	591	590	1	1	567
Vinha da Rainha	1 583	770	813	1 513	725	788	594	1	499	841	841	-	2	836
<b>Total Litoral</b>	<b>250 990</b>	<b>122 395</b>	<b>128 595</b>	<b>246 279</b>	<b>119 719</b>	<b>126 560</b>	<b>91 656</b>	<b>89</b>	<b>75 226</b>	<b>122 960</b>	<b>122 653</b>	<b>312</b>	<b>163</b>	<b>96 676</b>
Batalha	15 002	7 337	7 665	14 645	7 172	7 473	5 242	4	4 464	6 615	6 797	18	11	6 215
Batalha	7 522	3 718	3 804	7 333	3 643	3 690	2 617	1	2 241	3 321	3 308	13	7	2 803
Reguengo do Fetal	2 358	1 157	1 201	2 272	1 108	1 164	804	1	690	1 066	1 065	1	1	1 061
São Mamede	3 513	1 674	1 839	3 475	1 650	1 825	1 286	1	1 071	1 821	1 819	2	2	1 774
Golpitheira	1 609	788	821	1 565	771	794	535	1	462	607	605	2	1	577
<b>Aldeia</b>	<b>119 847</b>	<b>58 507</b>	<b>61 340</b>	<b>118 439</b>	<b>57 599</b>	<b>60 840</b>	<b>41 856</b>	<b>54</b>	<b>35 426</b>	<b>55 909</b>	<b>55 785</b>	<b>124</b>	<b>87</b>	<b>40 224</b>
<b>Amor</b>	<b>4 738</b>	<b>2 358</b>	<b>2 380</b>	<b>4 537</b>	<b>2 229</b>	<b>2 308</b>	<b>1 551</b>	<b>2</b>	<b>1 401</b>	<b>1 819</b>	<b>1 814</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1 721</b>
Arrabal	2 719	1 347	1 372	2 644	1 301	1 343	948	1	796	1 193	1 190	3	2	1 155
Azola	2 269	1 101	1 168	2 205	1 063	1 142	766	-	691	919	913	6	-	757
Sarosa	1 846	926	920	1 741	859	882	686	-	578	808	802	6	-	745
Barreira	3 123	1 556	1 567	3 014	1 508	1 506	1 069	-	943	1 330	1 329	1	1	1 085
Soa Vista	1 926	926	1 000	1 892	910	982	660	1	577	839	837	2	1	752
Caranguejeira	4 972	2 472	2 500	4 903	2 443	2 460	1 702	-	1 500	2 315	2 312	3	-	2 263
Carvide	2 913	1 414	1 499	2 868	1 397	1 471	1 039	-	891	1 325	1 324	1	-	1 287
Coimbrão	1 930	955	975	1 866	919	947	683	-	570	2 530	2 528	2	-	1 235
Coimelas	3 717	1 797	1 920	3 609	1 733	1 876	1 294	2	1 095	1 870	1 869	1	3	1 837
Cortes	3 032	1 488	1 544	2 909	1 424	1 485	996	1	890	1 251	1 250	1	1	1 205
Aldeia	13 946	6 441	7 505	15 660	7 331	8 329	6 424	21	3 939	7 655	7 646	9	39	2 075
faceira	9 981	4 936	5 045	9 969	4 714	4 855	3 427	1	3 065	3 896	3 888	8	2	3 775
farrazes	20 442	9 907	10 535	19 614	9 441	10 173	7 404	13	6 114	9 557	9 544	13	19	3 936
filagres	2 961	1 444	1 517	2 875	1 388	1 487	987	-	871	1 308	1 303	5	1	1 280
fonte Real	2 777	1 327	1 450	2 583	1 215	1 368	970	2	819	1 377	1 366	11	2	1 050
fonte Redondo	4 335	2 162	2 173	4 121	2 029	2 092	1 416	-	1 256	1 792	1 775	17	1	1 698
Trigosa	1 802	878	924	1 764	855	909	600	-	525	705	701	4	-	690
arceiros	3 304	1 615	1 689	3 206	1 547	1 659	1 111	-	996	1 367	1 363	4	-	1 086
ousos	7 326	3 585	3 741	7 483	3 637	3 846	2 587	3	2 179	3 418	3 411	7	4	2 311
egueira de Pontes	2 263	1 119	1 144	2 159	1 052	1 107	720	1	664	809	804	5	1	798
anta Catarina da Serra	3 962	1 967	1 995	3 904	1 962	1 942	1 282	2	1 109	1 573	1 573	-	4	1 548
anta Eufémia	2 420	1 191	1 229	2 363	1 162	1 201	835	-	713	1 098	1 096	2	-	1 076
outo da Carpalhosa	4 018	1 992	2 026	3 904	1 917	1 987	1 303	1	1 171	1 646	1 646	-	1	1 614
ajouca	2 015	1 032	983	2 010	1 029	981	628	-	557	821	821	-	-	813

(continua)

Tabela 4 - Inventário municipal. Equipamentos por freguesia

## APÊNDICE IV

### ... no presente

Poema "Freguesia de Amor em 1983"

Manuel da Silva, 25 de Novembro de 1983

*A freguesia de Amor  
Confronta com a Ortigosa  
Monte Real e Marinha  
Regueira de Pontes e Barosa*

*Nasceu de uma palavra pequena  
Das que existe em Portugal  
E foi assim baptizada  
Pela então Corte Real*

*Foi D. Dinis que a baptizou  
Pelo seu amor constante  
De ter encontrado nela  
Um amor em sua amante*

*Foi escolhida esta aldeia  
Para centro de freguesia  
E nela se fez uma paróquia  
A dez quilómetros de Leiria*

*Na sua igreja matriz  
Está São Paulo o padroeiro  
Juntamente com São Pedro  
Está pregando ao mundo inteiro (...)*

*Seu povo é trabalhador  
Agarrado à vida dura  
A maior parte dedica-se  
Ao trabalho da agricultura*

*Sua indústria é pequena  
Para este povo trabalhador  
Tem uma fábrica de mobílias  
E também um estofador*

*Duas lojas três cafés  
Que estão bem separados  
Alguns pronto-a-vestir  
E dois supermercados*

*Dois electrodomésticos  
Para servir as famílias  
Tem dois canalizadores  
E um comércio de mobílias*

*Tem pedreiros e carpinteiros  
Que são bons construtores  
Tem algumas estufas  
E um comércio de flores*

*Tem um Centro Recreativo  
Desportivo e Cultural  
E uma equipa desportiva  
Que joga na primeira distrital*

*Tem uma palmeira bonita  
Que muito embeleza o arraial  
Tem uma Casa do Povo  
E um salão paroquial*

*Tem cinco ruas alcatroadas  
Que se cruzam no arraial  
Já tem água de beber  
E uma fonte medicinal (...)*

*Compõem-se de sete lugares  
Todos eles quase pegados  
Pelos casais que estão  
Pela freguesia espalhados*

*Barreiros e Casalito  
Um povo do mesmo ideal  
Casal Novo e Toco  
A Coucinheira e o Casal (...)*

**in SILVA, Manuel da, Verdades históricas da  
Freguesia de Amor, 1988 p. 37-43.**

## APÊNDICE V

### Variações sobre um topónimo intrigante

Artigos publicados

## A origem de um Topónimo — Amor

É doutrina comumente aceita que o nome de Amor, freguesia vizinha de Leiria, nasceu do facto real ou da lenda escandalosa, segundo o qual era ali que o rei D. Dinis tinha e mantinha a amálgama. Quase pode garantir-se que a gente medianamente batida em conhecimentos de história local, assim pensa e diz. Mas não é só entre nós que se derramou no povo e nos letrados das mais puras águas, a teoria que tem muito de poético, alguma coisa de escandalosa e pouco de histórico.

Deu-lhe vulgaridade no Brasil, com a autoridade inerente ao seu muito saber. Marques da Cruz, o brilhante escritor leiriense que nas terras do Cruzeiro do Sul vai tecendo capelas de louvores a Portugal, em versos amassados no lirismo que lhe anda no sangue. Nas muito valiosas «Siglas do Lirismo Português», o delicado interprete da «alma lusa» fala assim: «*Vid' o to quos atrás, tendo ido visitar a aldeia chamada hoje Amor, nas cercanias da cidade de Leiria, encontrei lá os restos de um pequeno castelo, que foi no Século XII, a residência de uma das muitas mulheres, que el-rei D. Dinis amou. Era o castelo de D. Aldonça, talvez. Era essa, porém, a filha de sua alma, a sua «maior» amada, por certo, porque o povo daquela região logo baptizou o lugar com o nome de «A môr». Isto é, a maior, a mais querida dentre todas. Alguém dos tempos, porém, «A Môr» foi se transformando pelo instinto simples e lírico popular, no que é hoje: «Amor». Assim se pensava no recuado ano da graça de 1937, quando pela primeira e única vez teve ocasião de ouvir a palavra florida e vibrante de Marques da Cruz; assim se pensa agora e continuará a pensar, pelos séculos além, a despeito de eu, hoje, dizer e provar o contrário, por meio de textos de té humana, lábil muitas vezes, manja desta.*

Também eu na vegei nas águas barrentas do pecado dionísiano, cujos sedimentos lodosos teriam sido o nateiro fútil onde se criou e medrou o nome que é verdadeiramente singular — Amor.

Desde tempos recuados, porém, reparo, mais por via de comparação que por especialização filológica, que para o topónimo «Amor» derivar de «A Môr», devia aparecer nos em documentos antigos, exceto com 2-*os* e não com um só, como já o tenho visto. Estas duas vogais contraídas dariam o «o» aberto. Ora a vogal que nos soa aberta, é o «a» inicial, ao passo que o «o» tem o som fechado do eco da caverna. A falta de mais fundos conhecimentos de tão curioso ramo do saber linguístico, athrow comigo para a cómoda aceitação do que andava na tradição. E como se vê, estava em muito boa companhia. Em 28 IV do corrente ano, segundo atesta um papel de apontamentos que preside à confecção deste pobre escrito, abandonei a comodidade e a poesia que flui do nome e entrei de pisar o trilho áspero mas seguro da história. Aqui estou para dar a razão do por quê. Numa inquirição a que D. Sancho 2.<sup>o</sup> mandou proceder em Janeiro de 1233, acerca de alguns bens e heranças que tinha nos arredores de Leiria, lê se:

*«Omnes iurati de mandato domini regis Sancti secundi Portugalsensis dixerunt, etiam quod Dominus Chanceli habet molendinos in amor et dominus Rex non habet inde usum directum per dominum Petrum Annum...»* o que, vertido em português com licença dos bons latinos, dá isto: «*todos os jurados que o eram por nomeação do senhor rei Sancho 2.<sup>o</sup> de Portugal disseram... também Domingos Chanceli possui moinhos em amor e o senhor Rei não*

recebe daí os seus direitos por meio do senhor Pedro Anes...»

Que «amor» é este, súbitamente trazido à tona do papel, com vistas fixas em apuramento da verdade? Não conheço outro na toponímia do Campo que não seja aquele que, segundo a lenda, tirou o nome dos mores «altérios dionísianos. Se não acreditarmos e não acreditamos (ligas à metempsicose e à transmigração das almas) numa existência de D. Dinis, prévia daquela que levou como rei (1279-1325) neste vale de enganos, fica assente em pedestal indestrutível que a razão do nome não é a que anda nos livros e corre na tradição. É outra que desconhecemos. Isto não significa desmentido algum da existência da «Môr», fosse ela Aldonça, Grácia, Mariinha ou Branca, em Amor.

Alfredo de Matos

**Acrescentamento:**

*A descoberta deste documento por forma alguma destrói o leudo que contaremos no próximo número de O Mensageiro. O que vem é provar que o nome da povoação não provém de A Môr mas sim se refere ao termo afectivo amor, nome que já nessa recuada época se dava à propriedade regaleira que o Senhor Rei D. Sancho possuía no local ainda hoje conhecido por Amor — não Amor, como se ouve pronunciar. Da pronúncia o querer ligar-se a origem do nome às relações amorosas de D. Dinis.*

P.<sup>o</sup> José Ferreira de Lacerda

### Orquestra Típica de Alcobaça

**Na Verbena de Orfeão**

*«Alcobaça, aquela Vila sempre nobre e amiga»*

Foram as primeiras palavras, que Miguel Elias proferiu quando em nome da Direcção do Orfeão agradeceu a preciosíssima colaboração da jovem, mas já grande, Orquestra Típica de Alcobaça.

Registou o Parque da Cidade uma assistência àquele espectáculo, digna e acolhedora.

Não regateou os seus aplausos e saiu satisfeito pelo muito que aquele agrupamento já fez, no pouco tempo que tem de existência.

Estão de parabéns os Alcobacenses; e nós Leirienses, honrados, com a visita que nos mostrou mais um valor na arte da música e um motivo de progresso cultural e artístico no nosso Distrito.

Ao seu mui digno maestro António Gavino, que nós há muito conhecemos, as felicitações sinceras do Mensageiro, pela obra tão bem pronunciada que nos deu o prazer de aplaudir.

A segunda parte do programa foi preenchido com artistas de rádio. Estiveram entre nós Margarida Amaral, Anita Guerreiro e Pedro Soldado, artistas que todos conhecem através da Emissora Nacional, e que tanto êxito têm alcançado.

A verbena continua e os programas bem merecem a continuação da assistência que os tem distinguido.

E o Orfeão merece o apoio e carinho de todos os Leirienses.

E.

### A Junta Nacional do Vinho e a vinicultura

Do próximo dia 10 em diante a Junta Nacional do Vinho concede, aos vinicultores da área dos diversos Grênhios da Lavoura, os necessários financiamentos para ocorrer às despesas da vindima, que está a

Fig. 52 - Artigo publicado no jornal "O Mensageiro", de 7 de Setembro de 1957, p. 2



Fig. 53 - Artigo publicado no jornal "O Mensageiro", de 14 de Setembro de 1957, p. 2

## APÊNDICE VI

### Igreja matriz

Artigos publicados acerca de S. Paulo

No Seminário de Leiria

# Um São Paulo de singular legenda

José D'Encarnação \*

Dei, aqui há tempos, uma volta pelo distrito de Leiria, em rápida viagem de estudo. Ia para fotografar pedras com inscrições romanas e a minha primeira paragem foi no Seminário de Leiria.

Aí encontrei um grande entusiasta e defensor do património artístico e arqueológico, o padre Américo Perreira.

Este homem, que o múnus pastoral fez peregrinar, ao longo dos anos, por quanta igreja e capela havia nos arredores, foi recolhendo o que nelas estava abandonado ou em vias de se perder. E, hoje, tem no seu Seminário (diz ele, modestamente, que apenas aos intuitos pedagógicos, em relação aos futuros párocos que o Seminário forma), um mimoso museu de arte sacra e de antigualhas onde fui encontrar desde as moedas romanas às sempre curiosas imagens de Santa Luzia ou o rico painel azulejado do séc. XVI.

Ora, entre os santos, uma imagem do séc. XIV ou XV me despertou de modo particular a atenção. É que ostentava um livro com inscrição deveras difícil de entender. Fotografámo-la. No entanto, por mais tratos que eu desse à imaginação, nada conseguia fazer sair da enigmática legenda, onde se escondia, decerto, frase tirada da Bíblia ou singela prece tradicional.

Como não fiquei com fotografia da imagem inteira, convenci-me de que se tratava dum Santo António, quando, afinal (já este artigo estava redigido), me diz o padre Américo que de S. Paulo se trata.

Foi, pois, na presunção de estar perante o santo franciscano (e não do apóstolo) que me tirei de cuidados e ousei pedir ajuda ao padre António Nogueira Gonçalves, distinto professor jubilado da Faculdade de Letras de Coimbra. Talvez que, nas suas peregrinações incansáveis em demanda da Arte inventariável, houvesse topado,

um dia, com legenda semelhante.

E, a 23 de Janeiro, escrevia-me: que não se esquecera do recado, mas é que se estava, de facto, perante um «trabalho de Édipo»: «Percorri no missal romano, o comum, no ritual, no Breviário, nos ofícios do santo e nos ofícios paralelos (dos 'confessores', etc.) para encaixar aquelas sílabas soltas e nada conseguí».

E acrescentava:

«Tirei de ir a Santo António dos Olivais, que está entregue aos Franciscanos, para, nos livros litúrgicos deles, por 'hinos' e 'antifonas' próprias da ordem, fazer buscas».

A busca foi feita — dificultada, portanto, ainda mais pela minha apressada identificação da imagem — e, em carta de 13 de Março, confirmava-se o P.e Nogueira Gonçalves que o letreiro fora «o de maior dificuldade entre tantos» que, no decorrer da sua vida, alguma vez se lhe deparara. Mas... «com 'talento' sempre se chega a uma solução...», ironizou.

E a explicação veio, alguns dias depois, a 28 de Março:

«Forneceram ao canteiro uma legenda maior que o espaço disponível. Não sabia latim mas mesmo do português só conhecia o alfabeto, copiou letras aquém e além, e produziu essa charada, sem inteligência». «É a pior coisa que tenho encontrado», repetiu.

Vejamos, então, o que ali se reza. O livro, aberto, mostra na página da esquerda (como se pode ver pela fotografia) as letras **PuI/Con/cri**.

Na página da direita, um **T** seguido duma espécie de **9** que é o sinal das letras us em fim de palavra; na segunda linha, est. Tudo isso em caracteres góticos.

Era, de facto, muito estranho e só a perspicácia de Nogueira Gonçalves poderia chegar a uma conclusão, completando o letreiro latino, como se mostra na gravura:

Precavi: conjunctus Christus est  
No entender daquele eminente his-

toriador de arte, a tradução poderá ser a seguinte:

«Deprequei: Cristo está conjunto a ti».

Trata-se, pois, no fundo, não de duma prece propriamente dita nem da transcrição literal de um qualquer versículo de salmo bíblico. É, mais, uma sugestão de confiança em Cristo devida à intercessão do apóstolo. Como quem diz, «se pedires por meu intermédio,

mais facilmente o teu rogo será atendido pelo Senhor».

Em suma: não é simples curiosidade a legenda há séculos rudemente gravada em livro de santo. A sua atenta análise veio permitir-nos desvendar e inclusive quase sentir, como acabamos de ver, todo o mundo cultural e religioso que serenamente lhe envolveu a criação.

\* Professor do Instituto de Arqueologia da Faculdade de Letras de Coimbra

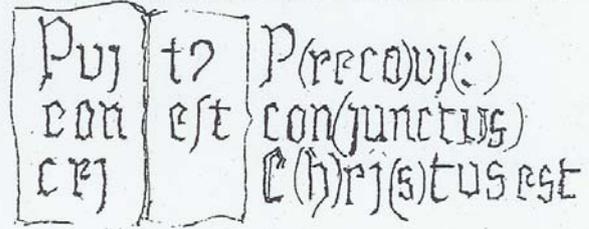


Fig. 54 - Artigo publicado no jornal "Diário de Leiria", de 28 de Julho de 1989, p. 7

A VOZ DO DOMINGO — 30 de Julho de 1989

## No Museu do Seminário

# Uma leitura difícil...

A imagem de São Paulo sobressai do conjunto das esculturas mais antigas e curiosas existentes no Museu de Arte Sacra do Seminário de Leiria.

Trata-se duma imagem de calcário, de branco patinado, com alguns salpicos de verde desmaiado e escarlate disperso. Remonta aos finais do século XIV ou princípios de XV, possivelmente obra dos canteiros da escola da Batalha. A mão direita segura firme uma espada, a que falta a parte superior, desaparecida. A cabeça farta que lhe pende até aos ombros deixa-lhe a descoberto uma ampla frente de pensador profundo, mas sereno, sobre dois olhos longínquos e meditabundos. As vestimentas envolventes, caindo em harmoniosas pregaduras até aos pés e cingidas por um grosso cinto de ampla fivela, adensam-nos em ambientes de arte harmoniosa, orante, gótica...

Na mão esquerda, apoiado no peito, um robusto livro aberto. E, em toda a extensão, uns tantos caracteres góticos, alinhados em abreviatura.

O senhor D. Domingos de Pinho Brandão, de santa memória, epigrafista de vastos recursos e de méritos reconhecidos, alude a esses caracteres com a nota de «indecifráveis». Os doutores Nogueira Gonçalves e Pedro Dias, professores de História da Arte da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, tendo examinado o texto, in loco, no ano de 1983, após porfiados esforços e não menores conjecturas, pronunciam-se pela impossibilidade duma leitura aceitável. E, a seguir, outros epigrafistas declinaram sua competência diante dos caracteres daquele livro de tão volumoso calcário.

Até que finalmente se lobriga-

ram algumas chispas de claridade sobre tão adensada cerração. O doutor José d' Encarnação, professor de Epigrafia da Universidade de Coimbra, após demorada observação, aquando duma das suas visitas ao nosso acerbo museológico, ajuntou que a decifração dos caracteres inscritos naquelas duas páginas calcárias do livro aberto sobre as calcárias mãos do santo, estaria ao seu alcance. E, em carta de 7 de Julho de 1989, anuncia que o doutor Nogueira Gonçalves «logrou decifrar o texto» e assim interpretá-lo:

*P(reca)VI(:)*  
*CON(junctus)*  
*C(h)RI(s) -*  
*TUS*  
*EST*

ou seja: «*Deprequei: Cristo está conjunto a ti*».

Vencido pelas láureas académicas de tão doutos mestres, no que respeita à decifração daqueles caracteres, mas não convencido quanto à interpretação, tentei vencer o emaranhado das minhas hesitações com o recurso à confiança no meu antigo professor de Sagrada Escritura, D. Américo Henriques. A sua vasta erudição bíblica, radicada em Roma, reciclada em Jerusalém, caldeada na docência benéfica de largos anos, daria, por fim, repouso às inquietações da minha mente. O mestre de Escritura, aceitando a identificação dos caracteres gráficos dos mestres de Coimbra, facilmente se apercebeu da possibilidade duma leitura diferente, mais consentânea com os Livros de São Paulo e com a silhueta algo altiva daquela escultura de calcário. E avançou com esta leitura e interpretação:

*P(raedicavi) V(b)I*  
*CO(gnitus) N(on)*

*C(h)RI(s) -*

*TUS*

*EST*

ou seja: «*Preguei onde Cristo não é conhecido*».

Aliás, esta leitura reflecte o conteúdo do versículo 20 do capítulo 15 da Carta aos Romanos, adiantou o professor de Sagrada Escritura.

Confrontando-se esta leitura com os caracteres esculpidos no livro de calcário, apoiado na mão robusta do Apóstolo das Gentes, conclui-se que, no que respeita à primeira linha, não é forçoso ligar o conjunto *VI* ao *P* inicial, até porque as suas dimensões são diversas — 45 e 22 milímetros de altura, respectivamente. E o mesmo se diga no tocante à segunda linha: o conjunto *CO* não parece incluir o *N* que se lhe segue, pois, antes desta letra, vê-se, ao alto da linha, um sinal semelhante a um acento agudo, e esta mesma letra está cavada na pedra mais profundamente do que as letras anteriores. Afirma-se, pois, ser correcta esta leitura: «*Praedicavi ubi cognitus non Christus est*», ou seja: «*Preguei onde Cristo não é conhecido*».

Ao mesmo tempo que ia descausando repousadamente nesta interpretação, olhava aquela imagem austera, ostentando garbosamente o seu Livro, e ia-me impregnando da simbiose desta mensagem com a vida mesma do Santo.

E convidando os rios a fecharem as suas nascentes, pois os campos já beberam o suficiente, aos mestres de Coimbra a minha admiração e respeito pelo empenhamento e colaboração, e, ao senhor Dom Américo, uma linha de gratidão pelo ponto final que soube pôr nesta questão.

AMÉRICO FERREIRA

Fig. 55 - Artigo publicado no jornal "A Voz do Domingo", de 30 de Julho de 1989, p. 5

## APÊNDICE VII

### Igreja matriz

Poema “Como nasceu a aldeia de Amor”

Manuel da Silva, Abril de 1986

(...)

*Muitos párocos a freguesia teve  
De tantos que não há memória  
E nem tão pouco existe  
Um livro com sua história*

*Sabe-se que houve um padre Pedro  
Que muitos anos paroquiou  
E que quando ele morreu  
Um padre Seiça o continuou*

*A igreja era pequena  
E então foi demolida  
E em mil novecentos e Setembro  
A maior foi construída*

*Foi no tempo do padre Seiça  
Que ela foi começada  
E no tempo do Padre Margalhau  
A igreja foi acabada*

*De 1908 a 1952  
Foi o tempo que ele mandou  
Veio depois o Padre Curado  
Que no seu lugar continuou*

*Logo que ele se foi embora  
Veio outro para o seu lugar  
O Reverendo Padre Marques  
Que hoje está a paroquiar*

(...)

## APÊNDICE VIII

### Igreja matriz

Fotografias



**Fig. 56 - Tecto da capela-mor e da nave**



**Fig. 57 - Entrada para as capelas secundárias. Capela dos santos**



**Fig. 58 - Baptistério. Pormenor da pia baptismal e dos azulejos de parede**



**Fig. 59 – Púlpito e coro**



**Fig. 60 - Igreja matriz. Pormenor do altar**



**Fig. 61 - Altares colaterais junto ao arco-mestre**

## APÊNDICE IX

### Moinhos

Fotografias



**Fig. 62 - Local de armazenamento de águas para o moinho**



**Fig. 63 - Roda com pás que faz movimentar a pedra**



**Fig. 64 - Moinhos**



**Fig. 65 - Moinho**



**Fig. 66 - Moinho. Pormenor**



**Fig. 67 - Regulador para controlar a quantidade de milho da moega para as pedras**



**Fig. 68 - Caixa de madeira onde cai a farinha depois de moída**



**Fig. 69 - Apoio para subir e colocar o milho na moega**

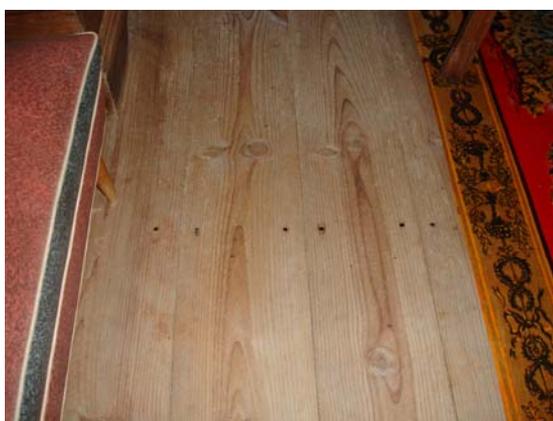
# APÊNDICE X

## Habitações

Fotografias



**Fig. 70 - Tecto forrado a madeira**



**Fig. 71 - Chão de tábuas de madeira**



**Fig. 72 - Porta do interior de uma habitação**



**Fig. 73 - Entrada principal de uma habitação. Vista do interior**



**Fig. 74 - Currais**



**Fig. 75 - Lareira da cozinha**



**Fig. 76 - Forno em divisão anexa à habitação**



**Fig. 77 - Telhado com telha de vidro**



**Fig. 78 – Por detrás das meninas se descortina um barraco (palheiro)**



**Fig. 79 – Local para “curtir” o vinho**



**Fig. 80 - Adega**

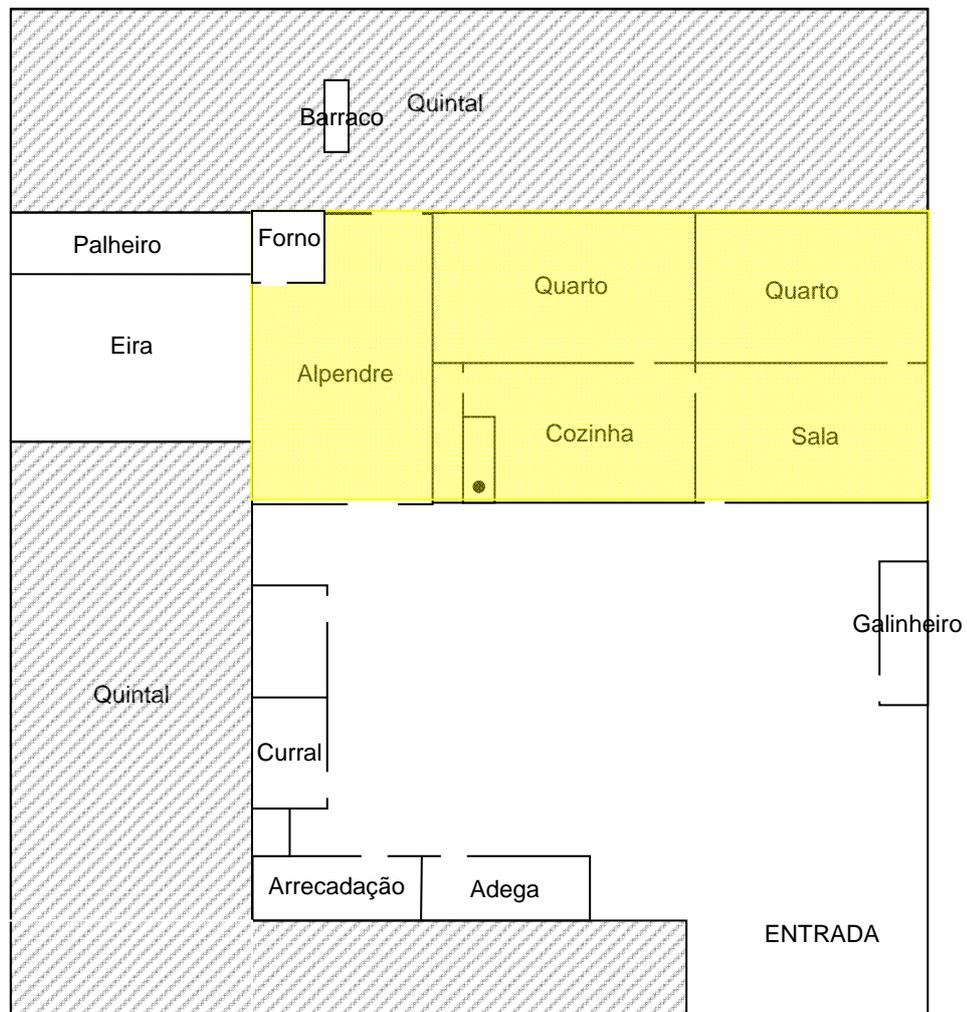


**Fig. 81 - Casa da eira**

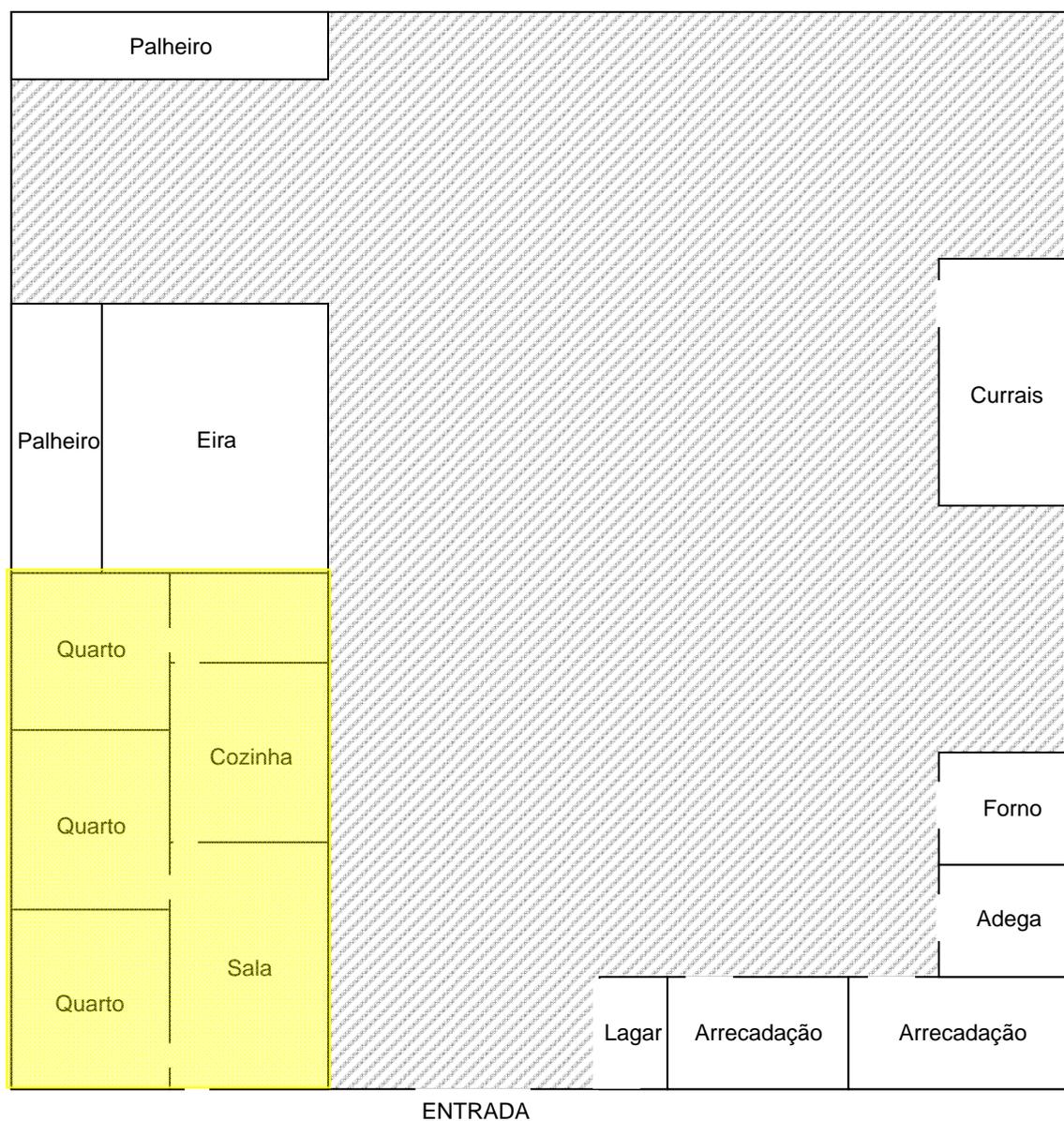
# APÊNDICE XI

## Habitações

Plantas



**Fig. 82 - Planta da casa do "Ti Manel Alves"**



**Fig. 83 - Planta da casa do "Zé Campos"**

## APÊNDICE XII

### Traje

Quadro esquemático dos trajes

	<b>Homem</b>	<b>Mulher</b>
<b>Rico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chapéu de feltro preto de aba larga e direita (com flor ou pena colorida)</li> <li>• Camisa com peitilho, entremeios e punhos arrendados</li> <li>• Colete preto e galoado</li> <li>• Casaco preto com três botões e gola curta</li> <li>• Calça à boca-de-sino</li> <li>• Cinta de cetim</li> <li>• Botas finas</li> <li>• Lenço de bolso bordado</li> <li>• Corrente com libra</li> <li>• Relógio de bolso</li> <li>• Bengala ou pau ferrado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lenço de merino, lá estampado ou seda borrdado</li> <li>• Blusa de armur ou sarja com rendas largas e gola areendada e redonda</li> <li>• Saia empregada ou peliçada e enfeitada com galões ou barras de seda</li> <li>• Meias escuras</li> <li>• Sem avental</li> <li>• Sapatos abotinados</li> <li>• Saca bordada</li> <li>• Brincos e cordões com libras</li> <li>• Xaile e tecido assedado</li> <li>• Sombrinha</li> </ul>
<b>Cerimónia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barrete com borla preta ou chapéu de feltro preto</li> <li>• Jaleca ou casaco</li> <li>• Camisa de peitinho</li> <li>• Colete alto com botões</li> <li>• Calça à boca-de-sino</li> <li>• Cinta preta</li> <li>• Botas de atanado ou de calfe com elástico ou atacadores</li> <li>• Varino ou capote</li> <li>• Guarda-sol</li> <li>• Vara-pau, cajado ou bengala</li> <li>• Lenço tabaqueiro vermelho</li> <li>• Pipo ou cabaça</li> <li>• Corrente com libra de ouro ou moeda de prata com relógio</li> <li>• Caixa de tabaco com isqueiro de torcida de pano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chapelinho de veludo preto com penas de cor</li> <li>• Lenço de vários tons de seda ou algodão</li> <li>• Blusa</li> <li>• Saia</li> <li>• Avental</li> <li>• Meias ou canos</li> <li>• Sapatos de calfe ou atanado com botão, fivela ou atacadores</li> <li>• Saia de costas, xaile ou capa</li> <li>• Sombrinha</li> <li>• Algibeira de atar</li> <li>• Lenço de mão</li> <li>• Brincos</li> <li>• Fio com medalha, cordões com moeda, alfinete, broches</li> <li>• Cestas</li> <li>• Rodilhas</li> </ul>
<b>Trabalho</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igual à cerimónia, mas mais simples</li> <li>• Camisa de riscado</li> <li>• Sem jaleca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sem adornos</li> <li>• Sem chapelinho</li> <li>• Lenço</li> <li>• Descalças</li> <li>• Cordão de altear as saias</li> <li>• Canos</li> </ul>

## APÊNDICE XIII

### Traje e adereços

Fotografias



**Fig. 84 – Foice**



**Fig. 85 - Quartilho**



**Fig. 86 - Saca de trapos**



**Fig. 87 - Xaile de franjas**



**Fig. 88 – Mantilha**



**Fig. 89 - Tecido brocado**

## APÊNDICE XIV

### Gastronomia

Receitas

## Brisas do Lis

### Ingredientes:

- 6 ovos inteiros
- 6 gemas
- 125 gramas de amêndoas
- 450 gramas de açúcar

### Modo de Preparação:

Pelam-se e ralam-se as amêndoas. Batem-se os ovos inteiros com as gemas e o açúcar até se obter um preparado fofo e esbranquiçado. Adicionam-se as amêndoas e continua-se a bater até se obter uma mistura homogénea. Em forminhas redondas muito bem untadas deita-se o preparado, que vai a cozer em forno moderadamente quente. Quando mornas, desenformam-se e metem-se em caixinhas de papel frisado (MODESTO, 1999, p. 163).

## Canudos de Leiria

### Ingredientes para a massa:

- 350 gr. de farinha
- 90 gr. de manteiga
- Água
- Sal
- Óleo para fritar

### Ingredientes para o recheio:

- 250 gr. de amêndoa
- 450 gr. de açúcar
- 1 fatia de miolo de pão
- 6 gemas de ovos
- Água

### Modo de Preparação:

Põe-se a farinha num alguidar, junta-se a manteiga e com a palma da mão esfrega-se até a gordura estar absorvida pela farinha. Amassa-se com água até estar bem trabalhada. Estende-se com o rolo até ficar fina, cortam-se tiras de largura de um dedo e enrolam-se as tiras em bocados de cana. Em espiral, sobrepondo um bocadinho. Fritam-se em óleo bem quente, tiram-se das canas antes de arrefecerem e enchem-se.

Para o recheio põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água. Quando estiver em ponto de espadana, junta-se a amêndoa pelada e passada pela máquina e o miolo de pão bem esfarelado. Deixa-se ferver, tira-se do lume, arrefece um pouco, misturam-se as gemas e volta ao lume a engrossar. Só depois de a massa estar completamente fria se recheiam os canudos<sup>47</sup>.

---

<sup>47</sup> in <http://www.rt-leiriafatima.pt/site/frontoffice/default.aspx?module=Article/Article&ID=349>

## Ovos folhados

### Ingredientes:

- 600 gr. de açúcar
- 18 gemas de ovo
- 3 claras
- Água

### Modo de Preparação:

Leva-se o açúcar ao lume, com metade do seu peso de água, até obter ponto de pérola fraco. Misturam-se as gemas com as claras e passam-se por um passador de rede. Deitam-se às colheradas no açúcar, deixando alastrar. Não devem cozer demais para não ficarem duras. De vez em quando deitam-se uns golinhos de água no açúcar para quebrar o ponto.

Colocam-se num prato de vidro com a restante calda por cima<sup>48</sup>.

## Fritada de porco

### Ingredientes:

- Bom pedaço de lombo em bocados
- Cachola (fígado de porco) em igual quantidade
- Gordura fresca
- Colorau, pimenta, alho, louro, vinho branco q. b.

### Modo de Preparação:

Num tacho de barro adiciona-se o colorau, a pimenta, o alho, o louro, o vinho branco e a gordura acabada de retirar do animal. Adicionam-se os pedaços de cachola e lombo e deixa-se cozinhar em lume brando (MAPONE, 2005, p. 68).

---

<sup>48</sup> in <http://www.rt-leiriafatima.pt/site/frontoffice/default.aspx?module=Article/Article&ID=360>

## Feijão amarelo com ossos de porco

### Ingredientes:

- Ossos de porco
- Feijão amarelo
- Chouriço

### Modo de Preparação:

Cozem-se os ossos de porco e o feijão previamente demolhados do dia anterior na mesma panela. Adiciona-se o chouriço. Cozido o feijão retira-se. Os ossos, depois de cozidos, são servidos num prato e ao feijão, servido numa terrina com bastante caldo da cozedura, acrescentasse-lhe pão (MAPONE, 2005, p. 67 e 68).

## Feijoada de Chocos

### Ingredientes:

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg. de Chocos</li><li>• 2 cenouras</li><li>• 1 cebola grande</li><li>• 2 dentes de alho</li><li>• 1 folha de louro</li><li>• 1 chouriço</li><li>• Azeite</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vinho branco</li><li>• Água</li><li>• Calda de tomate</li><li>• 1/2 couve lombarda</li><li>• 2 frascos de feijão branco</li><li>• Salsa picada</li><li>• Sal e pimenta q.b.</li></ul> |
|--|---|

### Modo de Preparação:

Amanhe os chocos, lave-os bem e corte-os em pedaços. Num tacho aloure a cebola e os alhos picados, juntamente com a folha de louro, num pouco de azeite. Junte o chouriço às rodelas e deixe refogar em lume brando. Regue com um pouco de vinho branco, adicione os chocos e calda de tomate. Abane o tacho para misturar os ingredientes e junte água quente suficiente para a feijoada. Tempere com sal e pimenta e deixe cozer lentamente, mexendo de vez em quando. A meio da cozedura junte a couve lombarda, previamente lavada e cortada em pedaços e as cenouras cortadas às rodelas. Entretanto junte o feijão e deixe cozinhar mais um pouco. Sirva a feijoada quente, polvilhada com salsa picada e acompanhe com arroz branco<sup>49</sup>.

---

<sup>49</sup> in <http://cozilandia.blogspot.com/2008/02/feijoada-de-chocos.html>

## Morcela de arroz

### Ingredientes:

- Sangue fresco de porco
- Sal
- Pimenta
- Vinagre
- Vinho tinto
- Carne entremeada de porco
- Alho
- Cebola
- Salsa
- Cominhos
- Cravinho
- Arroz
- Tripas

### Modo de Preparação:

O sangue fresco do porco é temperado com sal e pimenta e diluído em vinagre e vinho tinto. Junta-se a carne entremeada de porco, cortada em pedaços miúdos, alho, cebola, salsa, cominhos e cravinho e deixa-se marinar durante cerca de oito horas, mexendo de vez em quando. O arroz, cozido à parte é escorrido e adicionado ao preparado. Enchem-se as tripas, depois de muito bem lavadas e esfregadas com limão. Podem ser servidas após leve cozedura em água temperada com sal, louro e cebola<sup>50</sup>.

## Migas de broa com grelos

### Ingredientes:

- 300 gr. de miolo de broa
- 2,5 dl. De azeite
- 1 folha de louro
- 1 bom ramo de grelos
- 1 dente de alho picado
- 4 dentes de alho com casca
- Água
- Sal
- Pimenta

### Modo de Preparação:

Cozem-se os grelos em água temperada com sal. Escorrem-se, cortam-se grosseiramente e mistura-se o dente de alho picado. Põe-se ao lume, num tacho de barro, o azeite e logo que comece a ferver deitam-se os quatro dentes de alho com casca esborrachados, que fritam ligeiramente. Em seguida, junta-se a folha de louro e a broa esfarelada, que se mexe com uma colher de pau para absorver todo o azeite. Deitam-se uns borrifos de água nos grelos e tempera-se com sal e pimenta. Envolve-se bem. Tapa-se o tacho e deixa-se apurar em lume muito brando. Serve-se com bacalhau assado ou com peixe frito<sup>51</sup>.

---

<sup>50</sup> in [http://www.gastronomias.com/enchidos/morcela\\_de\\_arroz.htm](http://www.gastronomias.com/enchidos/morcela_de_arroz.htm)

<sup>51</sup> in <http://www.rt-leiriafatima.pt/site/frontoffice/default.aspx?module=Article/Article&ID=377>

## APÊNDICE XV

### Convívio

Jogos tradicionais

## Jogo do Chinquilho

O jogo do chinquilha consiste no arremesso de uma malha de forma a derrubar um pino, que se encontra num tabuleiro, no chão. Cada derrube do pino vale dois pontos. Quem conseguir ter a malha mais próxima do pino obtém um ponto. O jogo termina aos 24 pontos. No entanto, durante o jogo, os participantes com menos pontuação podem impor regras, designadamente a mudança de jogochamado “à sinca”, em que o jogador pontua sem que a malha passe a linha de colocação do pino, bem como mandar a malha por baixo da perna<sup>52</sup>.

---

<sup>52</sup> *in* <http://www.districtosdeportugal.com/lisboa/camoes/tradicoes.htm>

## Jogo do Fito

### Participantes:

Joga-se em equipas de dois ou individualmente.

### Disposição inicial:

Necessita de uma pista em terra batida de 20/25 metros de comprimento por dois metros de largura.

Nos extremos da pista, depois de traçados dois riscos no chão em forma de cruz, colocam-se dois xinos (em pedra com oito centímetros de altura), um em cada extremidade, e outro xino no centro.

### Desenvolvimento:

Quando jogado em equipa os lançamentos são alternados.

Sempre que o fito de um jogador fique mais próximo do xino este ganha a mão e é o primeiro a lançar em seguida. Sempre que ganha a mão o jogador ou equipa faz dois tentos. Quando derruba o xino e ganha a mão, faz seis tentos. Se só derrubar o xino e não ganhar a mão faz quatro.

Os tentos contam-se de baixo e de cima, isto é, os primeiros 15 ou 20 tentos são de baixo, os seguintes são de cima.

Há localidades em que o jogo termina aos 30 tentos, isto é, 15 de baixo e 15 de cima. Outros há em que termina aos 40 (20 de baixo e 20 de cima).

Joga-se a vinho e vence a equipa que ganhar dois jogos seguidos ou ganhar o terceiro em caso de empate<sup>53</sup>.

---

<sup>53</sup> in [http://rotasdaterra.no.sapo.pt/actividades\\_jogos\\_populares.htm#1jogo](http://rotasdaterra.no.sapo.pt/actividades_jogos_populares.htm#1jogo)

## APÊNDICE XVI

### Descamisada

Fotografias



**Fig. 90 - Espigas de milho guardadas na eira. Pá e rodo para reunir as espigas**



**Fig. 91 - Vassoura de giestas**



**Fig. 92 - Moal**



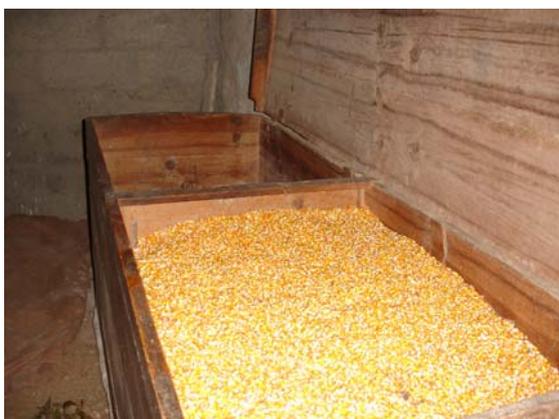
**Fig. 93 - Erguidor**



**Fig. 94 – Tarara**



**Fig. 95 - Milho a secar na eira**



**Fig. 96 - Milho guardado em arca de madeira**

## APÊNDICE XVII

### Matança

Fotografias



## APÊNDICE XVIII

### Danças e cantares tradicionais

Canções

## *Pois Aqui, Aqui, Aqui...(2)*

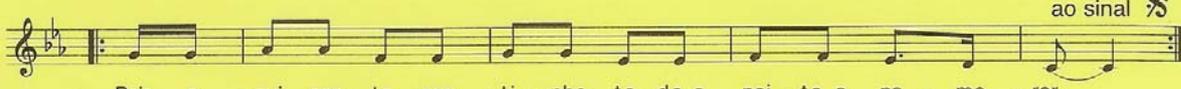
Nº 637

Moda e bailarico de roda, comum às brincadeiras de fim de trabalho e diversão de terreiro, em dias de descanso.  
Recolhi na Costa de Baixo, nos anos 30.

**Animado** 



Pois a - qui, a - qui a - qui, pois a - qui é que hei-de es - tar.



Pois a - qui nes - te can - ti - nho to - da a noi - te a na - mo - rar.

ao sinal 

1. Pois aqui, aqui, aqui,  
pois aqui é que hei-de estar.  
Pois aqui neste cantinho  
toda a noite a namorar.
2. Toda a noite a namorar  
toda a noite no paleio.  
Eu e mais o meu amor  
vamos ambos ao passeio.
3. Vamos ambos ao passeio  
à igreja dar a mão.  
Eu e mais o meu amor  
meu amor do coração
4. Meu amor do coração  
há tempos que não te via.  
Agora que já te vi  
adeus até qualquer dia.
5. Adeus até qualquer dia  
adeus até nunca mais.  
Tu vais para a tua casa  
e eu não vou pr'onde tu vais.

in SOUSA, José Ribeiro de, *Cancioneiro de Entre Mar e Serra da Alta Estremadura, Leiria*, Edição da Câmara Municipal de Leiria, 2003/2004, p. 784.

## Indo Eu...

Nº 527

Cantiga vulgar em todo o país (Centro), mas na Costa, cantada e balhada nas eiras e com referências aos topónimos de cidades e vilas mais frequentadas em redor.

In - do eu, eu eu, a ca - mi - nho de Vi - seu.  
Ó de truz, truz, truz, ó de trás, trás, trás. ao sinal

Arremate:  
En - con - trei o meu a - mor, Ai Je - sus! Que lá vou eu...  
o - ra che - ga, che - ga che - ga, o - ra ar - re - da lá pra trás.

### Arremate

- |   |   |
|---|---|
| 1. Indo eu, eu, eu,<br>a caminho de Viseu.<br>Encontrei o meu amor<br>Ai Jesus! Que lá vou eu ...       | Ó de truz, truz, truz,<br>ó de trás, trás, trás.<br>Ora chega, chega, chega,<br>ora arreda lá pra tras. |
| 2. Indo eu, eu, eu,<br>a caminho de Leiria.<br>Encontrei o meu amor<br>há quanto tempo o não via.       | 4. Indo eu, eu, eu,<br>a caminho de Alcobaça.<br>Encontrei o meu amor<br>já a saudade me passa.         |
| 3. Indo eu, eu, eu,<br>a caminho da Batalha.<br>Encontrei o meu amor,<br>Ai Jesus!, Que bem me calha... | 5. Indo eu, eu, eu,<br>a caminho da Nazaré.<br>Encontrei o meu amor<br>Ai Jesus! Que bom que é.         |
|   | 6. Indo eu, eu, eu,<br>a caminho da Marinha.<br>Encontrei o meu amor<br>é mesmo o que me convinha.      |

in SOUSA, José Ribeiro de, *Cancioneiro de Entre Mar e Serra da Alta Estremadura*, Leiria, Edição da Câmara Municipal de Leiria, 2003/2004, p. 663.

## Ó Que Lindo Par Eu Levo

Nº 246

Mais uma modinha cantada e dançada nas eiras da Costa, depois das escamisadas, quando os donos da eirada davam licença para fazer “uma brincadeira” no fim.

Desses tempos a recolha.

Andante  $\text{\$}$



Ó que li - do par eu le - vo \_\_\_\_\_ a - qui à mi - nha di - rei - ta. \_\_\_\_\_

Ó que lin - da ro - sa bran - ca que tão be - lo chei - ro dei - ta.  $\text{\$}$  ao sinal

1. Ó que lindo par eu levo  
aqui à minha direita.  
Ó que linda rosa branca  
que tão belo cheiro deita.
2. Que tão belo cheiro deita,  
tão belo cheiro deitou.  
Estava para me ir embora,  
mas agora já não vou.
3. Semei não apanhei  
erva cidreira na areia.  
Quem semeia não apanha,  
que fará quem não semeia.
4. Anda lá para lá diante  
que eu atrás de ti não vou.  
Não me ajuda o coração  
a amar a quem me deixou.
5. Bate palmas! Bate palmas!  
Dá o braço ao teu par.  
Meia volta e roda, roda,  
que esta moda é prà acabar.

in SOUSA, José Ribeiro de, *Cancioneiro de Entre Mar e Serra da Alta Estremadura*, Leiria, Edição da Câmara Municipal de Leiria, 2003/2004, p. 338.

## A Machadinha

(Uma roda com quantos pares queiram entrar. Um elemento, rapaz ou rapariga, vai para o meio da roda. Os restantes elementos andam em círculo e cantam)

Ah! Ah! Ah! Linda machadinha  
Ah! Ah! Ah! Linda machadinha  
Quem te pôs a mão sabendo que és minha  
Quem te pôs a mão sabendo que és minha  
Pois se tu és minha também eu sou tua  
Pois se tu és minha também eu sou tua  
Salta machadinha lá para o meio da rua  
Salta machadinha lá para o meio da rua

(O que está no centro da roda sai e vai aproximando-se do seu par. Entretanto continuam a cantar)

Lá / Cá no meio da rua não vou eu ficar  
Lá / Cá no meio da rua não vou eu ficar  
À mais linda moça me vou abraçar  
À mais linda moça me vou abraçar  
Me vou abraçar apertar a mão! (e os elementos da roda apertam mesmo as mãos)  
Me vou abraçar apertar a mão  
Á mais linda moça do meu coração  
Á mais linda moça do meu coração.

## O Ladrãozinho

(Uma roda com quantos pares queiram entrar. O “ladrão” fica no meio. Com os pares certos andam em círculo e cantam)

Olha o ladrãozinho que na roda entrou  
Deixai-o roubar que ainda não roubou.  
Olha o ladrãozinho que na roda entrou  
Deixai-o roubar que ainda não roubou.

(Os pares na roda marcham voltados um para o outro. A rapariga anda de costas e eles não se agarram. Continuam a cantar)

Rouba ladrãozinho rouba ligeirinho  
Não queiras ficar na roda sozinho.

(O “ladrão” coloca-se à frente de um qualquer elemento da roda, voltado para a rapariga. O rapaz que “foi roubado” vai “roubar” outra rapariga e assim sucessivamente durante a cantiga)

Na roda sozinho não vou eu ficar  
Á mais linda moça me vou abraçar.  
Na roda sozinho não vou eu ficar  
Á mais linda moça me vou abraçar.

(Os pares abraçam-se excepto o “ladrão” do momento que fica sozinho)

## A Viuvinha

(Uma roda com quantos pares queiram entrar. Um elemento, rapaz ou rapariga, vai para o meio da roda. Os restantes andam e circulo e cantam)

Olha a triste viuvinha que anda na roda a chorar  
Anda a ver se encontra noivo para com ele casar.  
Olha a triste viuvinha que anda na roda a chorar  
Anda a ver se encontra noivo para com ele casar.

(A roda pára. A “viúva” dirige-se a um elemento do grupo, rapaz, e pergunta: - Queres casar comigo? A resposta é: - Não! A roda segue e continua a cantar)

Já lá levas uma cabaça, três ou quatro hás-de levar (batendo palmas)  
É bem feito, é bem feito. Não achas com quem casar.  
Já lá levas uma cabaça, três ou quatro hás-de levar (batendo palmas)  
Dizem é bem feito, é bem feito. Não achas com quem casar.

(A roda pára. A “viúva” dirige-se a um elemento do grupo, rapaz, e pergunta: - Queres casar comigo? A resposta é: - Sim! A roda segue e continua a cantar)

Ora até que encontrou um noivo para casar (Dá duas voltas na roda)  
Deixa lá ficar com teu par.  
Ora até que encontrou um noivo para casar (Dá duas voltas na roda)  
Deixa lá ficar com teu par.

(Fica o parceiro que não estava dentro da roda e esse é o novo “viúvo”. A roda continua)

## **Chora linda**

Foste dizer a meu pai, chora linda chora  
Que eu não te namorava bem, chora linda chora  
Também o meu pai em tempos, chora linda chora  
Namorou minha mãe, chora linda chora.

Andas p'ra aí a dizer, chora linda chora  
Que me deste um anel, chora linda chora  
Também eu te dei um lençinho, chora linda chora  
Com o teu nome Manuel, chora linda chora

Ó meu lençinho garrido, chora linda chora  
Não me debotes a cor, chora linda chora  
Pois a primeira prenda, chora linda chora  
Que me deu o meu amor, chora linda chora

A folha da oliveira, chora linda chora  
De comprida chega ao céu, chora linda chora  
Só eu não te chego amor, chora linda chora  
Às abas do teu chapéu, chora linda chora

## **Cadiaço**

**Cadiaço meu bem cadiaço**

**Não me aperte a mão que me estala o braço**

**Cadiaço dá-me um beijinho, cadiaço dá-me um abraço**

**Cadiaço eu cá vou andando, cadiaço eu cá vou bailando.**

Eu passei a uma terra estranha

Pedi uma esmola ninguém me deu

Ai eu hei-de lá deixar escrito

Ai à fome ninguém morreu.

Refrão

A subir ao cipreste

Ceguei ao meio caí

Se o cipreste fosse morte

Eu para morrer nasci.

Refrão

Tu bem foste eu bem sei que foste

No Domingo à tourada

Ao desceres os camarotes

Vi tua saia bordada.

Refrão

Vi tua saia bordada

Ó que bordado tão lindo

Tu bem foste eu bem sei que foste

À tourada no Domingo.

Refrão

## **Toma lá dá cá**

**Toma lá dá cá, dá cá toma lá  
O meu coração arrecada-o lá  
Arrecada-o lá não digas que não  
Dá cá toma lá o meu coração.**

Quando eu era moça nova  
Ia numa brincadeira  
A cantar e a bailar  
Para a praia da Vieira.

Refrão

Para a praia da Vieira  
Levava sempre o farnel  
Outras vezes também ia  
A São Pedro de Moel.

Refrão

Íamos sempre a pé  
A cantar e a bailar  
E quando chegávamos à praia  
Eram horas de almoçar.

Refrão

Ó que praias tão lindas  
Ai meu Deus quem o diria  
Mas elas pertencem todas  
Ao distrito de Leiria.

Refrão

## **Salgueirinho à borda da água**

**Um abraço é pouco  
Dois é conta certa  
Dá-me cá mais outro  
Ora aperta, aperta  
Um abracinho  
Bem apertado  
À raiz da murta  
À flor do cravo.**

O salgueirinho do rio  
Deixa passar os peixinhos  
Quem namora às escondidas  
Leva abraços e beijinhos.

Refrão

Encontrei o meu amor  
Pus a mão no seu regaço  
Já que não me dás um beijo  
Dá-me ao menos um abraço.

Refrão

Anda lá para diante  
Não te deixes atrasar  
Quem espera sempre alcança  
Eu espero para te abraçar.

Refrão

## **Papagaio**

Menina olha o papagaio, olha o papagaio

Naquela janela

Está sempre caio ou não caio

Olha o papagaio de pena amarela.

Menina olha o papagaio, olha o papagaio

O dos meus amores

Está sempre caio ou não caio

Olha o papagaio, que tem lindas cores.

Menina olha o papagaio, olha o papagaio

Naquele jardim

Está sempre caio ou não caio

Olha o papagaio a olhar p'ra mim.

Menina olha o papagaio, olha o papagaio

Naquele telhado

Está sempre caio ou não caio

Olha o papagaio de bico dourado.

## Ceifeiras

**Olha a ceifeira tão engraçada  
Blusa de chita, saia rodada  
Saia rodada, chapéu ao lado  
Olha aqui está um traje engraçado.**

A minha foice é velhinha  
Foi minha avó que ma deixou  
Já minha mãe foi criada  
Com o trigo que ela ceifou

Refrão

A minha foice é velhinha  
Já não presta para nada  
Ceifou trigo, ceifou milho  
E também ceifou cevada.

Refrão

Vamos para a ceifa meninas  
Começar um novo dia  
Cantemos ao desafio  
Como melro e cotovia.

Refrão

Levamos chapéu de palha  
Que o calor não faz tristeza  
Quando se canta e vive em paz  
E no meio da natureza.

Refrão

## **Erva-cidreira**

**Uma moça completa na maior força de amar  
Jura amor que eu também juro não me andes a falsear  
Não me andes a falsear meu amor agora agora  
Meia volta troca o par meu amor eu vou-me embora.**

Ó erva-cidreira do jardim de amor  
Quanto mais te rego mais ficas em flor  
Mais ficas em flor mais a rosa cheira  
Do jardim de amor ó erva-cidreira.

Refrão

Ó erva-cidreira dos campos do Lis  
Quanto mais te rego mais eu sou feliz  
Mais eu sou feliz mais a rosa cheira  
Dos campos do Lis ó erva-cidreira.

Refrão

Ó erva-cidreira que estás no jardim  
Quanto mais te rego mais ficas assim  
Mais ficas assim mais a rosa cheira  
Que estás no jardim ó erva-cidreira.

Refrão

Ó erva-cidreira que estás no telhado  
Quanto mais te rego mais pendes p'ro lado  
Mais pendes p'ro lado mais a rosa cheira  
Que estás no telhado ó erva-cidreira.

Refrão

## **Enleio**

**Ó enleio três vezes enleio  
Todas as três ao meu recreio  
Eu quis-me enlear contigo  
É enleio ó enleio.**

O escalracho é enleio  
Que se enleia pelo chão  
Também o amor se enleia  
Em redor do coração.

Refrão

Fiz a cama na varanda  
Julgando que era Verão  
Não há que fiar nos homens  
Nem de primo nem de irmão.

Refrão

Ó enleio quem te enleou  
Ao mais alto cipreste  
Eu quis-me enlear contigo  
Ó enleio tu não quiseste

Refrão

Quando eu quis tu não quiseste  
Querias ser mais do que eu  
Agora que tu já queres  
Agora não quero eu.

Refrão

## Verde-gaio

**Ó verde-gaio toma lá toma lá**

**Ó verde-gaio toma lá dá cá**

**Ó verde-gaio toma lá toma lá**

**Ó verde-gaio toma lá dá cá**

As penas do verde-gaio

São verdes e amarelas

Não me toques se não caio

Eu estou fraco das canelas.

Refrão

Dizem que gostas de mim

Eu de ti gosto também

Faremos um lindo par

Como nós não há ninguém.

Refrão

Debaixo do chão dez metros

Ouvi estalar uma raiz

Não digas que me deixaste

Fui eu é que te não quis.

Refrão

Amei-te perdi o tempo

Essa conta já fazia

Como não era deveras

Não ganhava nem perdia.

Refrão

## Ó Rosita

**Ó Rosita eu pedi-te um beijo**

**Ó Rosita eu pedi pedi.**

**Ó Rosita eu pedi-te um beijo**

**Ó Rosita eu pedi pedi.**

**Passaste não me falaste**

**Nem para mim olhaste**

**Mas eu bem te vi.**

**Passaste não me falaste**

**Nem para mim olhaste**

**Mas eu bem te vi.**

Anda cá que eu não vou lá

Anda cá que eu lá não vou

Não me ajuda o coração

Amar quem me deixou.

Refrão

Anda lá para diante

Arreda-te do caminho

Quem vai para amar o outro

Não vai tão devagarinho.

Refrão

O meu amor disse à mãe

Que me havia de deixar

Primeiro deixei-o eu

Toma lá vai-te gabar.

Refrão

## Ó prima ó rica prima

**Ó prima ó rica prima  
Ó prima ó rica aurora  
Ó prima ó rica prima  
É tão nova e já namora.**

Ó Rosa tu não consintas  
Que o cravo te ponha a mão  
Uma rosa enxovalhada  
Já não tem aceitação.

Refrão

Ó meu amor meu amor  
Não te posso chamar meu  
És amor de quem tu quiseres  
A fama tenho-a eu.

Refrão

Ó meu amor vai e vem  
À volta vem por aqui  
Eu abaixarei os meus olhos  
Jurarei que os teus não vi.

Refrão

Não olhes para mim não olhes  
Eu não sou o teu amor  
Eu não sou como a figueira  
Que dá fruto sem flor.

Refrão

## Limões

**Que lindos limões que lindos que são**  
**Em cima da cama debaixo da rama eu deito-lhes a mão**  
**Que lindos limões que lindas donzelas**  
**Debaixo da rama em cima da cama eu abraço-me a elas.**

A subir ao limoeiro  
Para apanhar um limão  
Ouvi uma voz a gritar, olaré  
Fora, fora que é ladrão  
Ouvi uma voz a gritar olaré  
Fora, fora que é ladrão.

Refrão

Deitei um limão correndo  
Á tua porta parou  
Deitei um limão correndo  
Á tua porta parou  
Quando o limão te quer bem, olaré  
Faria quem o deitou  
Quando o limão te quer bem, olaré  
Faria quem o deitou.

Refrão

A laranja foi à fonte  
O limão foi atrás dela  
A laranja bebeu água, olaré  
O limão olhou para ela  
A laranja bebeu água, olaré  
O limão olhou para ela.

Refrão

O limão é fruto azedo

Criado no verde-escuro

Ninguém se pode gabar, olaré

Que tem seu amor seguro

Ninguém se pode gabar, olaré

Que tem seu amor seguro.

Refrão

## **Praias lindas e belas**

**Ó que praias tão lindas, tão belas**

**Olha amor onde eu fui parar**

**Assentado na areia mais ela**

**Apanhar o fresco do mar.**

Olha o sol que lá vem, lá vem

Coradinho da cor da romã

Pé aqui, pé ali, pé além

Olha os olhos que a pequena tem.

Refrão

Olha os que a pequena tem

Olha os olhos que a pequena tinha

Da janela do meu quarto

Ai eu vejo saltar a sardinha.

Refrão

Ai eu vejo saltar a sardinha

E também o carapau

Da janela do meu quarto

Ai eu vejo se ele é bom ou mau.

## **Pedreiro**

**Estas é que são as saias  
Estas é que as saias são  
Foram feitas e talhadas  
Na noite de S. João  
Na noite de S. João  
De S. João ao Natal  
A menina Mariquinhas  
Vai esfregar um avental.**

O pedreiro cheira a cal,  
O carpinteiro a madeira.

Cada qual tem seu ofício  
Eu também sou lavadeira.

Eu também sou lavadeira  
Lavo a roupa com sabão.

Vou lavar ao Rio Lis  
À sombra do Marachão.

## Loureiro

Elas:

Loureiro verde loureiro ó ai

Loureiro assim assim. (bis)

Namoraste uma donzela

Casa com ela ó Joaquim. (bis)

Ele:

Casar com ela não caso ó ai

Ela a mim, não me faz conta. (bis)

Loureiro verde loureiro

Seco no meio verde na ponta. (bis)

Elas:

Se o loureiro não tivesse ó ai

No meio tanto raminho. (bis)

Da janela do meu quarto

Eu via os olhos ao meu amorzinho. (bis)

Ele:

Os olhos do teu amorzinho ó ai

Os olhos da minha amada. (bis)

Se loureiro não tivesse

Tanta pernada, tanta ramada. (bis)

## **Pinheiro manso**

Mandaste-me aqui vir ter  
À sombra do pinho manso  
Eu vim e tu não vieste  
Olha amor o teu descanso.

Mandaste-me aqui vir ter  
À sombra do pinho bravo  
Eu vim e tu não vieste  
Olha amor o teu cigarro.

Mandaste-me aqui vir ter  
Ao largo da Marinheira  
Eu vim e tu não vieste  
Olha amor a brincadeira.

O meu amor mais o teu  
Foram os dois à ribeira  
O meu foi à erva-doce  
O teu à erva-cidreira.

## APÊNDICE XIX

### Festa da aldeia

Artigo publicado

# As Grandes Festas

(Continuação da 1.ª página)

— o sr. P.<sup>a</sup> Jacinto — a Festa Grande. Na véspera S. Ex.<sup>a</sup> Rev.<sup>ma</sup>, o Sr. D. João, administrou o Sagrado Crisma a 7 centenas e meia de pessoas. Entre estas um ancião de 82 anos.

No dia 30 estralejam por toda a parte os foguetes. Há duas Filarmónicas — Chans e Pousos — que acompanham os andores. São 52! Vieram de todos os lugares da Freguesia. Dos Còcões, da Serra do Branco, de Ruge Agua, do Barracão, do Crasto e Portela, da Memória e Santa Margarida, da Boiça e da Raposeira, de Agodim e Confraria, de todos os lugares vem a Mocidade, veem os pais e numa grande animação, com orgulho enfileiram na comprida procissão em que não sabemos que mais admirar, se os seus donativos para a Igreja, se o feitio dos bolos, a ornamentação dos andores ou os trajes que denotam meios e nível de vida que se não sentiam há 30 anos.

Entre os andores via-se um levado por pequenitas filhas de colmeenses que ganham a vida no Brasil, na Africa, no Canadá, na França. A ornamentação é simples mas *é rica*. No cimo um globo ou esfera e indicativos donde tinham vindo dólares, libras, francos, cruzeiros. *43 mil francos, 6 dólares, 3 libras, 1.100 cruzeiros!* A Fé, a Generosidade, a Caridade!

Procissão linda. No final a Benção do S. S. dada do alto do coreto aos colmeenses que se prostravam no Adro e cercanias.

## Em Amor

Esta freguesia era a que ainda há poucos anos conserva-va as suas festas com reminis-

cências da Idade Média. As Vigílias, o bodo na Festa de Nossa Senhora das Candeias, a distribuição de tremoços e vinho para todos, jantar para os que se convidavam a si próprios, oferecendo 1 ou dois alqueires de milho, o peditório feito de alforge ao pescoço em que na bolsa das costas se lançava a oferta para a Igreja, *pró Santo*, e na bolsa da frente o que se dava ao festeiro para que este visse, avaliasse e com o que depois se confeccionava o jantar para o que se abatiam um e por vezes dois bois, eram costumes que deixaram de existir há menos de 30 anos. Já não vemos após a festa, a filha do mordomo, de fio de contas ao pescoço, de grandes corações e brincos em forma de pirâmides pendentes das orelhas, de tabuleiro à cabeça, música atrás, pai ao lado e fogueteiro à frente ir levar ao sr. Prior o alqueire de trigo e sobre este um bolo. Tudo isso passou! Esqueceu!

Mas não passou, nem esquece a Fé, a generosidade, a garridice, o enfeite das ofertas. Que lindas! Que *trabalhão!* São papéis frisados, são rosas, são cravos, são leques e barcos, é tudo o que a imaginação concebe e a arte popular executa.

Que bela, que vistosa, que colorida procissão! 26 andores ou fogaças! Que riqueza!

Foi assim a *Festa Rija* de Amor, que se realizou no dia 30 próximo passado.

No dia 28 do corrente, no importante lugar dos Barreiros, vamos presenciar nova vida, nova alegria e novo folclorismo na festa que o lugar dos Barreiros realiza em honra de Nossa Senhora da Conceição.

Fig. 97 - Artigo publicado no jornal "O Mensageiro", de 13 de Outubro de 1956, p. 4

## APÊNDICE XX

Vidreiro

Fotografias



**Fig. 98 - Composição química do vidro**



**Fig. 99 - Forno onde o vidro está a fundir**



**Fig. 100 - Cana**



**Fig. 101 - Cordelina**



**Fig. 102 - "Colher" o vidro do forno**



**Fig. 103 - Vidro pronto a ser moldado**



**Fig. 104 - Mufla**

## APÊNDICE XXI

### Campos do Lis

Cronologia

**1252**

*Carta super Regalengum de Vlmar*

**1261**

*De Regalengum de Vlmar: Leyrene*

Vid. supra, p. 332.

**1282**

*A elRey obrigaçam que lhe fez o Concelho da villa de leiria*

Tôrre do Tombo, grav. 12, maço 3, n.º 6.

Pela libertação do Vlmar quita a El-Rei o concelho de Leiria 3000 libras que lhe emprestara e outras 3000 que levava seu pai.

Neste documento se faz referênciã a uma carta « seelada do seelo verdadeyro e pendente do concelho de Leÿrea, no qual seelo era ymagẽ de Castello com duas Torres e antre ambalas torres sinal das armas dellRey . . . ».

**1282**

Karta per que El Rey quitou ao conselho de Leirẽa que nõ focẽ tẽudos a laurar o Reguẽgo de Vlmar nõ lhy darẽ o quĩto.

Chancelaria de D. Denis, liv. 1, fol. 54.

**1309**

Aos poboradores do logo e herdamento de hurmar carta por que ho prior e couẽto do moesteiro de Sancta Cruz de Coimbra hordenaram de fundar e fazer em o dicto logo huĩa capella ou capellas as quaes am de seruir e manter per seus conegos ou capellaes e deram e asinaram a terça parte tam soamente do pam das dizimas que deus der no dicto logo pera manterem as abertas delle.

Tôrre do Tombo, *Estremadura*, liv. xi, fol. 284.

« . . . consijrando outro si o gram seruiço de deus e a gram proll da terra que se faz de fondo do herdamento que chamam do hurmar que hora he arrote e laurado e foij a ser huĩs annos pollos

outros a fundo do paul ata o mar. E a gram custa que hi fazem o muj nobre senhor dom denis pella graça de deus Rey de Portugal e do algarue E a muj nobre senhor dona Ysabel Raynha sa molher em abrir ho dicto herdamento per que as gentes uijnham a grãdes doores e des aqui adeante ueeram a saude. E consijrando aynda outro si a gram custa que se a de fazer em manteer as abertas desse logar e a grã proll que pode emde vir aho dicto noso moesteiro das pobras que se fazem e se ã de fazer no dicto logar pois pobrado for e arrotto. teemos por bem de fundarmos e fazermos nossa capella ou duas no dicto logo . . . etc.»

**1310**

Carta de fforo do Regaego que chamã camarã  
que e ã termho de Leirã

Vid. *Antiguidades de Monte Real*, doc. II, p. 43.

**1311**

Carta per que aia a egreja de Santa Maria de leirã  
as dizimas do Paul do Camarinho

*Ib.*, doc. III, p. 44.

**1312**

*Carta de fforo do Regaego de Vlmar*

*Ib.*, doc. IV, p. 44.

**1358**

lizira ã leirea

Chancelaria de D. Pedro I, liv. I, fol. 33.

Aforamento da lezíria do Mestre, *a par* do Vlmar. Confrontações: lezírias de Vosada, das Favas, das Éguas, e *aberta damor*.

**1373**

*Quitação do pã dulmar a alvaro gonsalvez*

Chancelaria de D. Fernando, liv. 1, fol. 130 v.

**1376**

*Priuillegios dos reguegos de Rigueira de pontes de leirea*

Vid. supra, p. 334.

**1377**

*doaçam de lezira de Joham Rodriguiz*

Chancelaria de D. Fernando, liv. 11, fol. 12.

Carta dando a lezíria « antre hulmar e sam mjguel ».

**1384**

*doaçam do reguengo de leirea a nuno fernandez etc.*

Chancelaria de D. João I, liv. 1, fol. 42.

Carta doando o Vlmar e o relego de Leiria.

**1385**

*Confirmã dulmar de par de leirea*

*Ib.*, liv. 1, fol. 109.

Confirmação do Reguengo de Vlmar a Nuno Fernandes de Maariz.

**1385**

*doaçam de duas leziras em leirea*

*Ib.*, liv. 1, fol. 95 v.

Doação a Johaneanes das Cuberturas de duas lezírias no Vlmar.

1407

*Confirmação do Reguego de Çamarico aos moradores da pouoa de mōoreal*

*Ib.*, liv. III, fol. 92.

Confirmação da carta de fôro de 1310.

1458

Aa villa de leyria priuillégio per que prouue a ellrrey que o numero de Receita beesteyros do comto que hy avia seia de XX soamente e os outros seiam valladores.

*Estremadura*, liv. IV, fol. 265.

Requerimento dos homens bons de Leiria para que lhes fôsse limitado o número de besteiros por a terra « seer muyto despouoada e hy aver muytos vassalos e priuilligiados », e redução dos mesmos a vinte, sendo os outros vinte empregados na valagem do campo.

1458

Aa dita villa de leyria outra que de todo pam e legumes que semearer e colherem no campo dulmar dos paaços pera fundo nam paguem mais que o quarto.

*Ib.*, liv. IV, fol. 265 v.

Compensação da outorga de dois dias de serviço feita a El-Rei pelos moradores de Leiria e seu têrmo para o ajudar a abrir o campo de Vlmar.

1463

Ao Conde dom p.<sup>o</sup> Menesses. Doaçam da pensam dos tabaliães e çelaio da Villa de leiria e outros direitos foros e Remdas da dita villa tirãdo LXXXV moyos de trigo e IX de ceuada.

Vid. *Antiguidades de Monte Real*, doc. VII, p. 48.

**1475**

Ao Conde de Villa Real carta da venda que lhe ElRey fez de todallas propriadades Rendas dereitos foros trebutos e cousas que ElRey auja em a villa da leirea e seus termos.

*Ib.*, doc. viii, p. 49.

**1475**

Doação das vagantes

*Ib.*, doc. ix, p. 53.

**1500**

Os moradores da pouoa de momrreal termo da villa de leiria carta per que he mandado que lhe cumpram e guardem outra que teẽ delRey dom donys per que lhe foy dado a foro o Reguengo que chamam Camereo que he ã termo da dita villa.

*Estremadura*, liv. i, fol. 173.

**1500**

Fforal da Villa de Leiria: dado por El Rey dom Sancho ho primeiro.

Vid. *Antiguidades de Monte Real*, doc. x, p. 60.

**1528**

Ahos moradores da pouoa de mōreal carta per que he mādado que lhe guardẽ ha carta de foro que tẽ del rei Dõ denis do reguẽgo de camareo em termo de leirea.

Chancelaria de D. João III, liv. xvii, fol. 126 v.

**1699**

Carta de confirmação os moradores do Regengo da Povoia de Monreal.

Chancelaria de D. Pedro II, liv. xi, fol. 199.

Aqui aparece a forma « camarreo » por « camarího ».

1701

Tombo dos bens da Serinissima Caza do Infantado da Cidade de Leyria, Povia de Monte-Real, Villa de N. Senhora da Battalha.

Tôrre do Tombo, liv. cxcvii, fol. 255 v. sgs.

Caderno do Reguengo do Campo de Vlmar, seus paues e ademas: medições e demarcações. Nele se encontram as posturas do campo de Vlmar que publicámos nas *Antiguidades de Monte Real* a p. 73. — Importante.

1721

*Noticias sobre Leiria e seu termo* remetidas a academia real da história portugueza no anno de 1721. — Bibl. de Coimbra, X 503.

Vid. supra, p. 334.

1746

Alvara de Empenho — D. Diogo Napoles Noronha e Veyga

Chancelaria de D. João V, liv. cxiv, fol. 72.

Alvará autorizando o empenho por 8:000 cruzados da lezíria Caniceira, no campo do Vlmar, de que era enfiteuta a Casa do Infantado.

1773

L.º do Tombo dos bens do almox.º da cid.ª de Leir.ª e sev t.º pert.ª a Real Caza do Infantado.

Torre do Tombo, liv. cxcviii, fol. 204 sgs.

« Autto de medição, demarcação e Tombo do Campo velho d'Vlmar e seus Paúes, e ademas, que he de S. A. Real ».

## APÊNDICE XXII

### Campos do Lis

Discurso de inauguração das obras

## Inauguração das «Obras do Rio Lis»

Presidiu à inauguração o sr. Presidente da República  
Regozilho popular. O acto da inauguração

Decorridos 11 anos de incessante labor, foram inauguradas no dia 26 as obras que levam aos Campos do Lis, os antigos Campos de Ulmar, pertença de Reis e Rainhas, de Infantes e de nobres, a fertilidade que as enchentes e a invasão das areias lhes tinham roubado.

Veio presidir à inauguração o ex.<sup>mo</sup> sr. General Craveiro Lopes, Venerando Chefe da Nação.

Com pontualidade a que se não está costumado e embora fizesse de avião o trajecto de Lisboa até ao Campo de Aviação de Monte Real e deste em carro da Presidência da República para o local donde seriam abençoadas as obras e as searas em pleno crescimento, S. Ex.<sup>a</sup> chegou a Carvide à hora indicada no programa — 11,15.

Procedeu à Bênção das obras, Sua Excelência Rev.<sup>ma</sup> o Sr. Bispo Auxiliar D. João Pereira Venâncio, assistido pelo sr. Vigário Geral da Diocese, monsenhor dr. Marques dos Santos, rev. Maço, pároco de Carvide e outros sacerdotes.

Constituída a mesa presidida pelo Venerando Chefe do Estado e de que faziam parte os ex.<sup>mas</sup> srs. Ministro das Obras Públicas, engenheiro Arantes e Oliveira, Governador Civil, dr. João Moreira, Presidente da Câmara de Leiria, dr. Magalhães Pessoa, Director Geral dos Serviços Hidráulicos, eng.<sup>o</sup> Amaro da Costa, tendo assento ao lado direito da mesa as Autoridades Eclesiásticas, deu-se início à sessão.

Os convidados cujo número atingia algumas centenas ocupavam um vasto recinto em frente da mesa. Alto-falantes transmitiam as palavras dos oradores à compacta multidão que acorrera ao local, para assistir à inauguração das Obras do Rio Lis.

Usou em primeiro lugar da palavra o sr. eng. Amaro da Costa. Refere-se às obras, ao seu elevado custo, aos valores recuperados para a agricultura local e nacional.

Seguiu-se o ilustre Ministro das Obras Públicas. Depois de cumprimentar o Chefe do Estado diz do esforço empregado pelo Estado na realização de obras como as que são hoje inauguradas, an-

tecedidas por outras realizadas noutras regiões.

O sr. Presidente da Câmara de Leiria num vibrante e patriótico discurso saudou o Venerando Chefe do Estado, fala da sua viagem a ser empreendida dentro de poucos dias ao Brasil, do regozilho que o concelho de Leiria sente com a presença do primeiro Magistrado da Nação e em nome de todo o Concelho felicita o Governo pela sua obra.

Como representante dos Proprietários e Regantes dos Campos do Lis usa por último da palavra o sr. Olímpio Duarte Alves, cujo discurso, atento o seu valor e oportunidade e pela sensação que causou em todos quantos o ouviram, vamos publicar na íntegra.

Depois de cumprimentar a mesa, o representante dos proprietários disse:

Entendeu-se que deveria ser eu, um dos muitos proprietários dos Campos do Lis, a ter a honrosa missão de saudar V. Ex.<sup>a</sup>, Senhor Presidente da República, por se haver dignado vir hoje inaugurar esta magnífica obra. Se a honra é grande, a responsabilidade da incumbência não é menor, mas, como sou homem disciplinado e ao Estado Novo tenho dado, desde 1926, o melhor do meu esforço, e sem favor, porque a paz que vimos gozando durante estes 31 anos só se pode pagar, e mal, com a nossa leal cooperação ao Governo da Nação, com o nosso trabalho honesto em prol deste querido Portugal, aceitei o encargo com a tranquilidade de consciência que pode ter um simples proprietário; e, quem dá o que tem, a mais não é obrigado.

Senhor Presidente da República:

Os lavradores dos Campos do Lis nem avallam ainda a honra que lhes foi dada de terem hoje aqui, nas suas terras, a presença veneranda do Supremo Magistrado da Nação!

V. Ex.<sup>a</sup>, que vive todos os problemas do engrandecimento de Portugal, não se contenta em dedicar-lhes apenas o seu alto interesse. Quer ver as obras com os seus próprios olhos, quer gozá-las também; quer sentir a reacção do povo e, por isso, vem até ele, dar-lhe, com a sua presença, aquela confiança, aque-

(Continua na 4.<sup>a</sup> página)

# OBRAS DO LIS

(Continuação da 1.ª página)

la certeza, de que zela pelo seu bem estar, de que está atento a todos os seus anseios. Bem haja, Senhor Presidente da República!

## Os campos do Lis

Só quem nasceu e viveu algumas dezenas de anos junto a este formoso Vale do Lis, destes antigos Campos de Ulmia tão queridos, desde os alvares da Nacionalidade, dos Reis de Portugal, sempre por eles protegidos desde o primeiro foral dado em 1310 por El-Rei D. Dinis e confirmado por todos os Monarcas até à Rainha Senhora Dona Maria I, pelo que os habitantes vizinhos eram isentos de hoste-nidade, não amanho e aproveitamento das terras, garantindo lhes ainda o enxugo, boas seculares e pontes; destes campos que, segundo a tradição, a Rainha Santa Isabel visitava anualmente, por serem muito do seu agrado; só quem conheceu estes terrenos permanentemente inundados e com grandes zonas que nem para pastagem de gado serviam, pois a única regulação que nelas existia era o canhão, pode, na verdade, avaliar o que representa a execução desta obra!

Os campos que V. Ex.ª tem na sua frente e onde regala os olhos na beleza da paisagem de uma verdura esfaumada, hoje totalmente aproveitados, eram, há poucos anos atrás, o paraíso das marcejas e... dos caçadores des-olvidados. Por aqui espalhei muitas arrobas de chumbo e quase nem já acredito que, em pleno mês de Março, nós as caçávamos com água por cima do joelho e que se matava por todo o Verão. No Inverno, então, atravessávamos de barco, seus o menor impedimento, até às margens do Lis e, por vezes, até aos Pinhais do Colmbrão, aqui em frente.

Só os aflortados, com terras junto do Rio Lis, portanto mais altas, delas conseguiram tirar rendimento com a cultura da vinha, do feijão e das hortas (culturas tradicionais da região); mas, mesmo estes, viviam em constantes sobressaltos durante os invernos, porque, logo às primeiras chuvas, o rio enchia e quebrava em vários lados transformando por vezes estas manchas cultivadas e fertilíssimas, em áreas desoladoras.

Quando o Inverno começava e ameaçava de cheia, vinhamos durante o dia e a noite, os proprietários, revendo-se em turnos, a percorrer as matas do Rio, acudindo aqui e ali com marachas de terra, tentando impedir as quebradas, mas a maior parte das vezes debalde, porque não conseguíamos deter as águas. E assim ficavam meses e meses pelo Verão fora, pois, ou não havia dinheiro para as reparações, ou, quando por fim se faziam, já nada tinham beneficiar as culturas do ano.

Não é portanto motivo para estarmos contentes com a bela obra que temos diante dos olhos? Não devemos sentir alegria ao ver os nossos campos enxutos, com os cursos de água regularizados e com uma completa rede de rega, a facilitar o amanho e melhor aproveitamento das terras? Em pouco que sim, Senhor Presidente, e o povo também está contente.

Houve prejudicados? Sem dúvida. Eu também o fui, mas não me queixo, porque os problemas individuais têm de ceder perante o interesse colectivo.

Quais e como solver os encargos das obras?

Os proprietários estão preocupados com os encargos que lhes hão de advir da execução destas obras. Por mim estou tranquilo a este respeito e estou tranquilo porque, se o Governo mandou executar esta obra para bem da economia nacional, para beneficiar o povo da região, para que os Campos do Lis voltem a ser o celeiro do concelho de Leiria (como nos outros tempos foram), para chamar os homens à terra, desviando-os da miragem das grandes cidades, que tão prejudicial está a ser, moral e fisicamente, ao trabalho rural,

não querará, não consentirá, estou disso absolutamente certo, que o povo tenha de suportar sobre as suas terras um ónus que elas não comportem, amargurado-lhe a vida e desinteressando-o do seu cultivo. A presença de V. Ex.ª aqui, Senhor Presidente da República, a presença dos ilustres membros do Governo que o acompanharam, dá-nos disso inteira garantia.

Levará tempo, sem dúvida, a ajustar as coisas até as situar ao nível que devem ter, mas, repito, tenho a certeza que tudo será feito com humanidade e sei que o Senhor Ministro das Obras Públicas resolverá todos os problemas que lhe surgirem, com aquela competência, alto critério e espírito de justiça com que Deus o dotou.

## Os campos do Lis não têm grandes proprietários

Senhor Presidente da República:

Neste Vale do Lis não há proprietários ricos; podem contar-se quase pelos dedos aqueles que possuem meia dúzia de hectares. Basta dizer que, numa área de 2.200 hectares de terreno beneficiado pelas obras, há cerca de 3.500 proprietários ou beza a e toda a cultura de propriedade é anti-económica; por mim considero a um bem. Todos têm o seu bocadinho para as suas necessidades, para o sustento da sua vaca ou beza a e todos o cultivam com amor, tirando-lhe o máximo de rendimento.

O homem desta região é apegado à terra e vive para a terra; aparte o serrador, o trabalhador daqui não emigra, a sua terra é, para ele, tudo.

Pois é necessário que estes costumes se não percam; é necessário acarinhá-los e protegê-los, para que continuem apegados à terra.

Há rendeiros que consideram suas as propriedades que trazem de renda, porque as mesmas foram transmitidas pelos seus antepassados, como se suas fossem também; os criados tratam os amos por «tios» ou por «padrinhos» e a fazenda da casa é tratada por coisas ossas. Mas não deixa, por isso, de ser um povo orgulhoso e de ter verdadeira personalidade. Não é isto bonito, Senhor Presidente?

Tenho pena de não poder fazer a V. Ex.ª uma descrição tanto quanto possível exacta do viver de família, dos hábitos e costumes deste magnífico povo, que vive ainda os velhos e são costumes rurais.

## Como no Passado os Altos Poderes vêm aos Campos do Lis

Agradecemos do coração ao Governo o benefício que nos trouxe.

Os factos repetem-se na História! Mais uma vez os Altos Poderes da Nação vêm até ao Vale do Lis, aos velhos Campos de Ulmia trazer-lhes a sua protecção, restituir-lhes a vida!

Só temos pena de não ser aqui (também a regular os seus olhos), o grande obreiro da Nação, o Homem que tanto ama a terra e os rurais, o Senhor Presidente do Conselho, para lhe dizermos muito obrigado. Nunca tivemos a honra de lhe falar, mas estamos com ele desde o primeiro dia.

Louvores são devidos e bem merecidos, à Direcção Geral dos Serviços Hidráulicos, pelo seu interesse por toda esta obra. Avalio bem as preocupações que a mesma lhe tem dado e certamente virá a dar; contentar o povo é difícil; o que está bem para uns está mal para outros, mas foi sempre assim e há de continuar a ser a vida não pára e os homens não mudam.

Louvores são devidos ainda, e eu aqui lhes rendo com o meu melhor apreço, a todos que colaboraram, dirigiram e executaram esta obra, desde o seu encarregado engenheiro ao mais modesto operário e, em especial, aos Engenheiros Lopes Serra e Rosado Gusmão, técnicos competentes, que honram a sua clas-

# «Comarca de Porto de Mós»

(Continuação da 1.ª página)

encontrar coisas novas sobre a terra de D. Fuaz Roupinho, mas porque esperava aclarar a explicação da famosa justiça, exercida a pau sobre quem não anda por caminho direito. No meu saudoso tempo da Marinha Grande — e ainda hoje — apelava-se para a justiça de Porto de Mós, quando um fabiano se via diante duma pouca vergonha e a lei estava longe ou não tinha força. Não que fosse da minha predilecção o acto sumário do juiz de cacete, provavelmente porque, tanto como de beca e código, o magistério da decisão é susceptível de erro, e quando isso acontece quem paga caro são costas sem culpa. O que me apaixonou foi o dito, como curioso que sou das vozes populares, sempre tão ricas de sentido e de expressão.

Escusado é dizer que a minha expectativa se confirmou plenamente. Alfredo de Matos é aquele estudioso que os leitores do *Mensageiro* bem conhecem e admiram. As suas horas vagas passa-as a devassar arquivos e bibliotecas. E como grão a grão enche a geladeira de livros e artigos, os seus verbetes crescem e permitem-lhe dizer a última palavra sobre minúsculas histórias respeitantes aos assuntos que especialmente lhe despertam a curiosidade. Num país, onde, tantas vezes, a História é repetição ou interpretação gratuita de factos já catalogados e arremados, esta acção de Alfredo de Matos me-

se e os lugares que desempalham.

Senhor Presidente da República: Eu abusi da bondade de V. Ex.ª. Eu sou homem de obras e não de discursos, mas amo estes campos e este povo, e hei de voltar atrás pelo coração.

Este local onde V. Ex.ª se encontra faz parte da propriedade dos meus antepassados, o nosso Casal de Carvide, onde eu nasci e que, graças a Deus, conheço.

Oxalá que V. Ex.ª leve desta visita aos Campos do Lis uma boa recordação; pela nossa parte, ficar-lhe-emos para sempre reconhecidos pela honra que nos deu.

Uma estrondosa salva de palmas coroou o discurso do sr. Olímpio Duarte Alves, ilustre Procurador à Câmara Corporativa, um dos maiores proprietários dos Campos do Lis e das Termas de Monte Real. Foi o sr. Presidente da República condecorou o sr. engenheiro Lopes Serra com o grau de oficial da Ordem de Cristo, os srs. engenheiro agrónomo Rosado Gusmão e Olímpio Duarte Alves com a comenda de oficial de Mérito Agrícola e o capataz José Duarte com o grau de cavaleiro desta Ordem.

Após o ter presenciado alguns números dos ranchos *Tá-Mar*, de *Pombal* e *Monte Real* o sr. Presidente da República seguiu de automóvel para visitar as obras do Campo, fazendo do trajecto pelas novas matas do Lis.

Às 13 e 30 começou no Parque das Termas um almoço volante em que tomaram parte as Autoridades e centenas de convidados, almoo fornecido pela Pastelaria e Restaurante Ferrarri de Lisboa.

## Notas

O sr. Presidente da República, terminado o almoo, seguiu para Santarém, onde inaugurou a Feira do Ribatejo. Foi o sr. inaugurou em Lisboa a Feira das Indústrias.

— Fez a guarda de honra a *Mocidade Portuguesa* do concelho de Leiria sob o comando do sr. dr. Rui Acácio da Luz.

O clero das freguesias limítrofes dos Campos de Leiria assistiu à inauguração.

Os meios assistiram ao acto todas as Autoridades Cíveis e Militares, Professorado, Delegado do Trabalho, Funccionários Públicos, etc.

recebem a classificação benemerita.

Porto de Mós e Alqueid são as meninas dos seus olhos. Fazem-lhe tão fundamental parte da vida, andam-lhe tão murados no sangue que a frequência lhes tordam a vista objectiva da verdade e lhes fumam ou deformam os contornos dum facto ou dum problema. Quando se faz História, não tem cabimento o patriotismo nacional ou local embora seja ele, muitas vezes o motor de esforços de que pode brotar luz a jorros.

Certo, os homens de ceptura não conseguem lutar-se da tutela que sobre eles exercem as lembranças da infância e da mocidade, a vida das pedras, a música dos rios e o balançar das ramagens. Mas: para muitos, a fidelidade visceral ao pátrio lugar, é título de honra. Alfredo de Matos dificilmente larga a corda do sino da igreja onde foi baptizado. Não pretendo diminuir com esta observação; desejo honrá-lo. Por mim, o meu *ex-libris* é expressão com que Afonso Lopes Vieira me marcou: *troço do Pinhal do Colmbrão*.

Este amor ao terruinho por justiça, não raro, a apreciação de coisas que só ganharia vistas de alto, na sua perspectiva geral e circunstancial, a sua realidade imutável e inabalável.

O estudo de Alfredo de Matos é elucidativo. Não são demais taxá-lo de brilhante. Um capítulo da História de Porto de Mós está escrito de finilivamente. Apesar de ser judica certo daltonismo passional — filho do invencível baírrismo de que falei.

O assunto é interessante para Porto de Mós, para todo o distrito de Leiria e mesmo para a história do país. Mas uma razão para ser abordado com a serenidade, a imparcialidade e a superioridade de quem se qualifica a história se trasmida em polémica.

Quer parecer-me que o importante documento que Alfredo de Matos descobriu não devia ter sido cortado por comitês, embora eles se letam com prazer, pois o escritor infundiu-lhe a vivacidade e o colorido do seu estilo. Porque Alfredo de Matos possui um dom de que poucos podem orgulhar-se: tem um estilo. Esse documento, que honra a cultura e o civismo de Porto de Mós, no século XVIII, subiria em forma expressiva, se fosse publicado integral e homoganeamente, com um prefácio, notas explicativas e um postscripto, constituído por tudo quanto o autor reuniu sobre o que posteriormente ocorreu — foi muito.

Os anais de Porto de Mós foram altamente enriquecidos com este notável contributo para o seu esclarecimento. A villa lustrre fica situada no se complexo histórico e geográfico, embora vista apenas d'ângulo judicial.

Todas as monografias locais são pedras insubstituíveis para o levantamento do grande edifício da história pátria.

Devem ser recebidas com dádivas magníficas — e dev perdoadar-se-lhes o que tenham porventura, de ingénuo e de faccioso. Nanja que descubra estes pecados veniais no trabalho de Alfredo de Matos — fruto maduro e sumarento de operosidade, da diligência do espírito de sacrificio dum homem que já criou obrigações e responsabilidades.

O autor promete-nos um estudo mais amplo sobre o seu concelho, dos mais ricos em factos e em tradições, que vêm das profundidades do tempo. Da sua inteligência da sua preparação e documentação é licito esperar obra que fique.

A. G.

Fig. 105 - Notícia publicada no jornal "O Mensageiro", de 2 de Junho de 1957, p. 1 e 4.

## APÊNDICE XXIII

### Campos do Lis

Fotografias



**Fig. 106 - Campos do Lis. Pormenores**



**Fig. 107 – Calheira para a rega dos campos. Pormenores**





Faculdade de Letras  
Universidade de Coimbra

*Memórias da minha terra.  
Amor: uma aldeia, um património*

Catarina Rodrigues Oliveira

Professor Orientador: José d'Encarnação

Mestrado em Museologia e Património Cultural

2009

